Как приготовить дома кондитерские и другие изделия из муки, сладкие

Михаил Павлович Даниленко

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Задача книги — помочь домашним хозяйкам, в первую очередь молодым и не искушенным в кулинарии, научиться быстро, вкусно и красиво приготовить в домашних условиях кондитерские и другие изделия из теста, сахара и ягод, заготовить на зиму варенье, соки, фруктовые и ягодные припасы. Книга состоит из семи глав.

В первой главе приводятся общие сведения о кухонной посуде, необходимой для приготовления в домашних условиях кондитерских изделий и сладких блюд, а также о способах ее применения.

Вторая глава посвящена подготовке сырья для полуфабрикатов и заготовок.

Третья глава содержит рецептуру и описание технологического процесса изготовления в домашних условиях кондитерских изделий из теста различных видов: дрожжевого, пресного, заварного, бисквитного, песочного и других.

В четвертой главе приводятся рецептура и технология приготовления различных фаршей и начинок для мучных кондитерских изделий.

Пятая глава включает в рецептуру и описание технологических процессов приготовления полуфабрикатов — кремов, глазури; промочки, помадки, идущих для отделки и оформления кондитерских изделий.

В шестую главу входят рецептура и описание технологии приготовления сладких блюд,

В седьмой главе собраны сведения о различных способах варки варенья, джема, повидла из ягод и плодов, а также о способах заготовки припасов и плодово-ягодных соков.

В настоящей книге помещено 183 рецепта на различные мучные кондитерские изделия и 114 рецептов на фарши, кремы, глазури, помадки, сладкие блюда, варенье, припасы и соки.

- М. П. Даниленко
  - ПРЕДИСЛОВИЕ
  - Глава 1. КУХОННАЯ ПОСУДА И ЕЕ ПРИМЕНЕНИЕ
  - Глава II. СЫРЬЕ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
  - Глава III. ТЕСТО ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
    - ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА
    - ОТДЕЛКА ИЗДЕЛИЙ
    - ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

-
- 1. БУЛКИ ИЗ НЕСДОБНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА
- 2. ПИРОГИ,ПИРОЖКИ,ВАТРУШКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА
- 3. ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА
- 4. БОЛЬШАЯ ВАТРУШКА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА
- 5. БУЛОЧКИ С ВАРЕНЬЕМ
- 6. ПЛЮШКИ
- 7. РОГАЛИКИ
- 8. СИБИРСКИЕ ШАНЕЖКИ
- 9. ПИРОЖКИ СО ЩАВЕЛЕМ
- 10. РУЛЕТ С КОРИЦЕЙ
- 11. РУЛЕТ С МАКОМ
- 12. ВЕНОК СЛОЕНЫЙ
- 13. ЛИСТОВОЙ ПИРОГ
- 14. ЛИСТОВОЙ ПИРОГ С ВОЗДУШНЫМ КРЕМОМ
- 15. ПИРОГ С ВАРЕНЬЕМ
- 16. СИБИРСКИЙ ПИРОГ С МОЛОТОЙ ЧЕРЕМУХОЙ
- 17. КРЕНДЕЛЬ
- 18. СБОРНЫЙ ПИРОГ
- 19. КУЛИЧ НА СЛИВКАХ
- 20. КУЛИЧ НА ЖЕЛТКАХ
- 21. КУЛИЧ ЦУКАТНЫЙ
- 22. РОМОВАЯ БАБА
- 23. ОРЕХОВАЯ БУЛКА
- 24. ПИРОЖКИ II ПОНЧИКИ ЖАРЕНЫЕ
- 25. ПИРОГ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ
- 26. МОРКОВНЫЙ ПИРОГ
- 27. ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ И РИСОМ
- 28. ПИРОЖКИ С ЯЙЦАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ
- 29. ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ВИЗИГИ
- 30. ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ САГО
- 31. ПИРОЖКИ С ЯЙЦАМИ И РИСОМ
- 32. ПИРОГИ С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ
- 33. ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ЛИВЕРА
- 34. ПИРОЖКИ С МЯСНОЙ ГОВЯЖЬЕЙ НАЧИНКОЙ
- 35. БЕЛЯШИ

- 36. РЫБНЫЙ ПИРОГ
- 37. РАССТЕГАИ РЫБНЫЕ

- СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО
  -
  - 38. СЛОЙКИ, РАССТЕГАЙЧИКИ, ВИТУШКИ
  - 39. КУЛЕБЯКА ИЗ СЛОЕНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА
- ТЕСТО ДЛЯ БЛИНОВ II ОЛАДИЙ
  - 40. БЛИНЫ НА ДРОЖЖАХ
  - 41. БЛИНЫ НА СОДЕ
  - 42. БЛИНЧИКИ
  - 43. БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ
  - 44. МАННЫЕ БЛИНЫ
  - 45. ОЛАДЬИ
  - 46. ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ
  - 47. ОЛАДЬИ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА
  - 48. ОЛАДЬИ ИЗ МОРКОВИ
  - 49. ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ
- ПРЕСНОЕ СДОБНОЕ ТЕСТО
  -
  - 50. ВАТРУШКИ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА
  - 51. ПИРОГ СО СЛИВАМИ
  - 52. ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ
  - 53. ПИРОГ С МАЛИНОЙ
  - 54. ПИРОЖКИ СДОБНЫЕ С РИСОМ И ЯЙЦАМИ
  - 55. СДОБНОЕ ТЕСТО НА СКОРУЮ РУКУ
  - 56. ПИРОЖКИ С МЯСОМ
  - 57. РУЛЕТ С МАКОМ
  - 58. КРЕНДЕЛИ
  - 59. КОЛЬЦА СДОБНЫЕ С МИНДАЛЕМ
  - 60. ПЕЧЕНЬЕ К ЧАЮ
  - 61. СДОБНЫЕ ПРЕСНЫЕ КОРЖИКИ
  - 62. ПЕЧЕНЬЕ С ОРЕХАМИ
  - 63. ПЕЧЕНЬЕ СУХАРИКИ
  - 64. ПИРОГ СО СВЕЖЕЙ ЗЕМЛЯНИКОЙ
  - 65. СТРУДЕЛЬ
  - 66. ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ
  - 67. МАКОВЫЕ КОРЖИКИ
  - 68. СУХАРИКИ С КОРИЦЕЙ
  - 69. ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ
  - 70. БУЛКИ НА ПРОСТОКВАШЕ
  - 71. ПИРОГ СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ
  - 72. УГОЛКИ

- 73. ПЕЧЕНЬЕ С ИЗЮМОМ
- 74. ПЕЧЕНЬЕ КРОКЕТЫ
- 75. ПЕЧЕНЬЕ КРОКЕТЫ С ИЗЮМОМ
- 76. МАКОВИКИ
- 77. КРЕНДЕЛИ ВАРЕНЫЕ
- 78. ПЕЧЕНЬЕ К КОФЕ
- 79. ПИРОГ НА СМЕТАНЕ
- 80. БУЛКА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ В ПЕЧИ «ЧУДО»

- СЛОЕНОЕ ПРЕСНОЕ ТЕСТО
  -
  - 81. ПИРОЖКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА
  - 82. ВОЛОВАНЫ, ИЛИ ГНЕЗДА
  - 83. КУЛЕБЯКА СЛОЕНАЯ
  - 84. СЛОЕНЫЕ ЯЗЫЧКИ
  - 85. ЯБЛОКИ В СЛОЙКЕ
  - 86. СЛОЕНЫЕ ТРУБОЧКИ
  - 87. СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С ВАРЕНЬЕМ
  - 88. СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ (НАПОЛЕОН)
  - 89. СЛОЙКА С ЯБЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ
  - 90. СЛОЙКИ БАНТИКИ
- ЗАВАРНОЕ ТЕСТО
  -
  - 91. КОЛЬЦА, ТРУБОЧКИ, БУЛОЧКИ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА
  - 92. ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ С КРЕМОМ
  - 93. ЗАВАРНЫЕ ТРУБОЧКИ С КРЕМОМ
  - 94. ЗАВАРНЫЕ КОЛЬЦА
  - 95. ГОРКА С НАЧИНКОЙ
- БИСКВИТНОЕ ТЕСТО
  -
  - 96. БИСКВИТ БЕЗ ОТДЕЛКИ
  - 97. БИСКВИТНЫЙ ТОРТ
  - 98. БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ
  - 99. БИСКВИТНЫЕ ПАЛОЧКИ
  - 100. БИСКВИТ КРУГЛЫЙ
  - 101. БИСКВИТНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ВАРЕНЬЕМ
  - 102. БИСКВИТ ЛИМОННЫЙ
  - 103. БИСКВИТ «ЛИВАДИЯ»
  - 104. БИСКВИТ С МАКОМ
  - 105. БИСКВИТ ЗАВАРНОЙ
  - 106. БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С ПОМАДКОЙ
  - 107. БИСКВИТ СО СМЕТАНОЙ

- 108. БИСКВИТНЫЙ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ТОРТ
- 109. БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С КРЕМОМ ИЗ СЛИВОК
- 110. АБРИКОСОВЫЙ ТОРТ
- 111. БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ С ВАРЕНЬЕМ
- 112. ТОРТ НА СЛИВКАХ
- 113. БИСКВИТНЫЙ ТОРТ «ОВАЛЬНАЯ КОРЗИНКА»
- 114. БИСКВИТНЫЙ ТОРТ «СКАЗКА»
- 115. БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С СУХАРЯМИ
- 116. БИСКВИТНЫЙ ТОРТ ОРЕХОВЫЙ
- 117. БИСКВИТНЫЙ ТОРТ ЛИМОННЫЙ
- 118. БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С КАРТОФЕЛЬНОЙ МУКОЙ
- 119. БИСКВИТ С МИНДАЛЕМ
- 120. БИСКВИТ С ЖАРЕНЫМИ ОРЕХАМИ

- ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО
  -
  - 121. ПЕСОЧНИКИ
  - 122. ПЕСОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ
  - 123. ПЕСОЧНЫЙ ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ
  - 124. ПЕСОЧНЫЙ ТОРТ НА ЖЕЛТКАХ
  - 125. ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С ОРЕХАМИ
  - 126. ПЕСОЧНЫЙ РУБЛЕНЫЙ ПИРОГ С ЛИМОНОМ
  - 127. ПИРОГ НА СМЕТАНЕ
  - 128. СМЕТАННИК
  - 129. СМЕТАННИК С МАКОМ
  - 130. ПИРОГ ТРЕХСЛОЙНЫЙ
  - 131. ТОРТ СУХАРНЫЙ
  - 132. ТОРТ ГЛАЗИРОВАННЫЙ С ВАРЕНЬЕМ
  - 133. ПИРОЖНОЕ СО ВЗБИТЫМИ БЕЛКАМИ
  - 134. ПИРОЖНОЕ КРАКОВСКОЕ
  - 135. ПИРОЖНОЕ С МИНДАЛЕМ
  - 136. ПЕЧЕНЬЕ ВЗБИВНОЕ С МАКОМ
  - 137. МЕРЕНГИ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
  - 138. МИНДАЛЬНЫЕ ЕЖИКИ
  - 139. ПЕЧЕНЬЕ ВЗБИВНОЕ
  - 140. ТРУБОЧКИ СО СЛИВКАМИ
  - 141. САХАРНЫЕ ТРУБОЧКИ, ВЫПЕЧЕННЫЕ В ФОРМЕ
  - 142. ПЕЧЕНЬЕ ПАЛОЧКИ
- ТЕСТО ДЛЯ КОВРИЖЕК И ПРЯНИКОВ

- 143. ЗАВАРНАЯ КОВРИЖКА
- 144. КОВРИЖКА С ГВОЗДИКОЙ
- 145. КОВРИЖКА С ИЗЮМОМ
- 146. КОВРИЖКА НА ЯЙЦАХ
- 147. МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ
- 148. МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ СДОБНЫЕ
- 149. МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ
- 150. ПРЯНИКИ МИНДАЛЬНЫЕ

- ТЕСТО ДРУГИХ ВИДОВ
  -
  - 151. МЕЛКОЕ ПЕЧЕНЬЕ
  - 152. ШАКЕР-ПУРИ
  - 153. КУРАБЬЕ
  - 154. СЛОЕНЫЕ БАТОНЧИКИ С ОРЕХАМИ
  - 155. МИНДАЛЬНЫЕ СУХАРИКИ
  - 156. ПЕЧЕНЬЕ МОРКОВНОЕ
  - 157. ПЕЧЕНЬЕ ЛИМОННОЕ
  - 158. КОРЖИ ИЗ ХЛОПЬЕВ (ПШЕНИЧНЫХ, ОВСЯНЫХ, КУКУРУЗНЫХ)
  - 159. ГОРКА
  - 160. ХВОРОСТ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)
  - 161. ХВОРОСТ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)
  - 162. ХВОРОСТ (ТРЕТИЙ ВАРИАНТ)
  - 163. ЖИДКИЙ ХВОРОСТ
  - 164. ВАФЛИ
  - 165. БУЛОЧКИ К ЧАЮ
  - 166. ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВОЕ
  - 167. ПЕЧЕНЬЕ С МИНДАЛЕМ
  - 168. ПЕЧЕНЬЕ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
  - 169. КРЕНДЕЛЬКИ С МАКОМ
  - 170. ПЕЧЕНЬЕ С ИЗЮМОМ
  - 171. ЧАЙНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С АНИСОМ
  - 172. КРЕНДЕЛЬКИ НА ЖЕЛТКАХ
  - 173. МИНДАЛЬНЫЕ ГАЛЕТЫ
  - 174. ПИРОГ ТРОЙНОЙ
  - 175. СУХОЕ ПЕЧЕНЬЕ С КОРИЦЕЙ
  - 176. КЕКС ВАНИЛЬНЫЙ
  - 177. КЕКС ОРЕХОВЫЙ
  - 178. КЕКС МИНДАЛЬНЫЙ
  - 179. КЕКС НА ДРОЖЖАХ
  - 180. КЕКС ЛЕНИНГРАДСКИЙ
  - 181. КЕКС ПО-АНГЛИЙСКИ
  - 182. КЕКС ТЕМНЫЙ

- 183. КЕКС ЛИМОННЫЙ
- Глава IV. ФАРШИ И НАЧИНКИ
  - 184. ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ ДЛЯ ВАТРУШЕК
  - 185. ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ (ДЛЯ БОЛЬШОЙ ВАТРУШКИ)
  - 186. НАЧИНКА ИЗ КУРАГИ
  - 187. ФАРШ ИЗ ЩАВЕЛЯ
  - 188. ФАРШ ИЗ МАКА
  - 189. НАЧИНКА ИЗ ЧЕРЕМУХИ
  - 190. ФАРШ РИСОВЫЙ С ЯЙЦАМИ
  - 191. ФАРШ МОРКОВНЫЙ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)
  - 192. ФАРШ МОРКОВНЫЙ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)
  - 193. ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)
  - 194. ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)
  - 195. ФАРШ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ
  - 196. НАЧИНКА ЯБЛОЧНАЯ
  - 197. НАЧИНКА ИЗ СУХИХ ФРУКТОВ
  - 198. ФАРШ ИЗ САГО
  - 199. ФАРШ ИЗ ВИЗИГИ
  - 200. ФАРШ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА С ЯЙЦАМИ
  - 201. ФАРШ ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ
  - 202. ФАРШ ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ
  - 203. ФАРШ ИЗ ГОВЯДИНЫ
  - 204. ФАРШ ЛИВЕРНЫЙ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)
  - 205. ФАРШ ЛИВЕРНЫЙ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)
  - 206. ФАРШ МЯСНОЙ С РИСОМ
  - 207. ФАРШ ИЗ ГОВЯДИНЫ ДЛЯ БЕЛЯШЕЙ
- Глава V. КРЕМЫ, ГЛАЗУРЬ, ПРОМОЧКА, ПОМАДКА
  - 208. ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ КРЕМ ЗАВАРНОЙ БЕЗ ЯИЦ
  - 209. КРЕМ С ЯЙЦАМИ
  - 210. КРЕМ ЛИМОННЫЙ НА ВОДЕ
  - 211. КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ
  - 212. КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ «ШАРЛОТТ» (ДЛЯ ФИГУРНЫХ ТОРТОВ И ТОРТА «СКАЗКА»)
  - 213. КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ «ШАРЛОТТ» (ШОКОЛАДНЫЙ)
  - 214. КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ ДЛЯ СУХАРНОГО ТОРТА
  - 215. КРЕМ ЗАВАРНОЙ
  - 216. КРЕМ КОФЕЙНЫЙ
  - 217. КРЕМ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

- 218. КРЕМ ЗАВАРНОЙ БЕЗ МАСЛА
- 219. КРЕМ ИЗ СГУЩЕННОГО МОЛОКА
- 220. КРЕМ СБИВНОЙ (СЫРОЙ)
- 221. КРЕМ СБИВНОЙ ЗАВАРНОЙ
- 222. ГЛАЗУРЬ
- 223. КАЙМАК
- 224. ПОМАДКА
- 225. ПОМАДКА МОЛОЧНАЯ
- 226. СИРОП ДЛЯ ГЛАЗИРОВКИ МЕДОВЫХ ПРЯНИКОВ И КОВРИЖЕК
- 227. СИРОП ДЛЯ ПРОМОЧКИ
- 228. СИРОП КОФЕЙНЫЙ
- 229. ЗЕФИР ЯБЛОЧНЫЙ

○ Глава VI. СЛАДКИЕ БЛЮДА

- ЖЕЛЕ
  - 230. ЖЕЛЕ С КРАСНЫМ ВИНОМ
  - 231. ЖЕЛЕ ЛИМОННОЕ
  - 232. ЖЕЛЕ ВИШНЕВОЕ
  - 233. ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ
  - 234. ЖЕЛЕ В КОРЗИНОЧКАХ
  - 235. ЖЕЛЕ ЯБЛОЧНОЕ
  - 236. ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ С ПЛОДАМИ
- МУССЫ
  - 237. МУСС ИЗ СЫРЫХ ЯБЛОК
  - 238. МУСС ЯБЛОЧНЫЙ БЕЗ ЖЕЛАТИНА
  - 239. МУСС МАННЫЙ
  - 240. МУСС ИЗ СВЕЖИХ ВИШЕН
  - 241. МУСС ИЗ ОБЛЕПИХИ
  - 242. МЕДОВЫЙ МУСС
- КРЕМЫ
  - 243. КРЕМ ИЗ СЛИВОК
  - 244. КРЕМ КЛУБНИЧНЫЙ
  - 245. КРЕМ ВАНИЛЬНЫЙ
  - 246. КРЕМ КОФЕЙНЫЙ
  - 247. КРЕМ ИЗ ПРОСТОКВАШИ
  - 248. КРЕМ ИЗ СМЕТАНЫ
  - 249. КРЕМ ИЗ ПРОСТОКВАШИ СО СМЕТАНОЙ
  - 250. КРЕМ ИЗ КЛУБНИКИ
- СЛИВКИ, СМЕТАНА, СНЕЖКИ, САМБУК
  - 251. СЛИВКИ, ВЗБИТЫЕ С САХАРОМ
  - 252. СМЕТАНА, ВЗБИТАЯ С САХАРОМ

- 253. СНЕЖКИ
- 254. САМБУК ЯБЛОЧНЫЙ
- КОМПОТЫ
  - 255. КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СВЕЖИХ ПЛОДОВ
  - 256. КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ
  - 257. КОМПОТ ИЗ РЕВЕНЯ
- Глава VII. ВАРЕНЬЕ, ПРИПАСЫ, СОКИ
  - ВАРЕНЬЕ
    -
    - 258. ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)
    - 259. ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)
    - 260. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ
    - 261. ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ (САДОВОЙ)
    - 262. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЕЖЕВИКИ
    - 263. ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ
    - 264. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ
    - 265. ВАРЕНЬЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ
    - 266. ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА
    - 267. ВАРЕНЬЕ ИЗ СЛИВЫ
    - 268. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЖЕЛТЫХ СЛИВ
    - 269. ВАРЕНЬЕ ИЗ РЯБИНЫ
    - 270. ВАРЕНЬЕ ИЗ РЯБИНЫ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
    - 271. ВАРЕНЬЕ ИЗ КИТАЙСКИХ ЯБЛОЧЕК
    - 272. ВАРЕНЬЕ ИЗ АБРИКОСОВ
    - 273. ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛЮКВЫ
    - 274. ВАРЕНЬЕ КЛЮКВЕННОЕ С ЯБЛОКАМИ
    - 275. ВАРЕНЬЕ ИЗ КРУПНЫХ ЯБЛОК
    - 276. ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ
    - 277. ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ
    - 278. ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ С ЯБЛОКАМИ
    - 279. ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ С КОРИЦЕЙ И ГВОЗДИКОЙ
    - 280. ВАРЕНЬЕ ИЗ ГРУШ
    - 281. ВАРЕНЬЕ ИЗ КИЗИЛА
    - 282. ВАРЕНЬЕ ИЗ ПЕРСИКОВ
    - 283. ВАРЕНЬЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ
  - ДЖЕМ, ПОВИДЛО
    - 284. ДЖЕМ
    - 285. ПОВИДЛО

- ПРИПАСЫ
  - 286. ПРИПАС ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ
  - 287. ПРИПАС ИЗ РЕВЕНЯ
  - 288. ЦУКАТЫ
  - 289. ЖЕЛЕ ИЗ МАЛИНЫ
  - 290. СМОКВА ИЗ СЛИВ
  - 291. СМОКВА ИЗ РЯБИНЫ
  - 292. ЛИМОН В САХАРЕ
  - 293. БРУСНИКА МОЧЕНАЯ
  - 294. БРУСНИКА МОЧЕНАЯ С ЯБЛОКАМИ
- СОКИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ
  -
  - 295. СОК ЯБЛОЧНЫЙ
  - 296. СОК МАЛИНОВЫЙ
  - 297. СОКИ ЛИМОННЫЙ И АПЕЛЬСИНОВЫЙ

М. П. Даниленко
Как приготовить дома кондитерские и другие изделия из муки, сладкие блюда, варенье, соки и припасы на зиму

ПРЕДИСЛОВИЕ

Задача книги — помочь домашним хозяйкам, в первую очередь молодым и не искушенным в кулинарии, научиться быстро, вкусно и красиво приготовить в домашних условиях кондитерские и другие изделия из теста, сахара и ягод, заготовить на зиму варенье, соки, фруктовые и ягодные припасы. Книга состоит из семи глав.

В первой главе приводятся общие сведения о кухонной посуде, необходимой для приготовления в домашних условиях кондитерских изделий и сладких блюд, а также о способах ее применения.

Вторая глава посвящена подготовке сырья для полуфабрикатов и заготовок.

Третья глава содержит рецептуру и описание технологического процесса изготовления в домашних условиях кондитерских изделий из теста различных видов: дрожжевого, пресного, заварного, бисквитного, песочного и других.

В четвертой главе приводятся рецептура и технология приготовления различных фаршей и начинок для мучных кондитерских изделий.

Пятая глава включает в рецептуру и описание технологических процессов приготовления полуфабрикатов — кремов, глазури; промочки, помадки, идущих для отделки и оформления кондитерских изделий.

В шестую главу входят рецептура и описание технологии приготовления сладких блюд,

В седьмой главе собраны сведения о различных способах варки варенья, джема, повидла из ягод и плодов, а также о способах заготовки припасов и плодово-ягодных соков.

Пользующимся книгой следует иметь в виду, что рецептура кондитерских изделий дается без начинок и фаршей. Это сделано для того, чтобы не ограничивать хозяйку одним каким-нибудь видом фарша для изделия, а дать ей возможность широкого выбора по своему желанию.

В настоящей книге помещено 183 рецепта на различные мучные кондитерские изделия и 114 рецептов на фарши, кремы, глазури, помадки, сладкие блюда, варенье, припасы и соки. Но даже это количество рецептов не может, конечно, полностью удовлетворить различные вкусы хозяек. Рецепты в книге даны преимущественно более простые по составу продуктов и несложные по технологии изготовления.

Все отзывы и пожелания просьба направлять по адресу:

Москва, ул. Разина, д. 26, Госторгиздат.

Глава 1. КУХОННАЯ ПОСУДА И ЕЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Для приготовления кондитерских изделий и сладких блюд необходимо иметь кухонную посуду в достаточном количестве.

Приобретая кухонную посуду, каждая хозяйка должна учитывать возможности ее использования для изготовления тех или иных кондитерских изделий и сладких блюд.

Приводим примерный набор кухонной посуды, который необходим для приготовления кондитерских изделий и сладких блюд в домашних условиях.

Кастрюли используют низкие и высокие, алюминиевые и эмалированные, но лучшими для приготовления кондитерских изделий, сладких блюд являются кастрюля из нержавеющей стали. Размеры их должны соответствовать количеству приготовляемого изделия. Для кислого дрожжевого теста, для взбивания яичных белков, муссов и кремов кастрюли должны быть с высокими стенками, так как содержимое может увеличиться в объеме в 2–3 раза. Кастрюли с низкими стенками используются для растирания яичных желтков, варки крема, замачивания желатина и т. д. Кастрюли с высокими стенками и узкие в диаметре могут заменять формы для куличей.

Сковороды требуются различных размеров. Например, для блинов и блинчиков лучше применять мелкие толстостенные сковороды с низкими бортиками, для жарки пирожков и пирогов нужны сковороды с более высокими и толстыми стенками (чугунные или из какого-либо сплава).

Противни металлические (рис. 1) с тремя бортиками используются для выпечки пирогов, кулебяк, рулетов, противни с четырьмя бортиками — для выпечки бисквитных полуфабрикатов и т. п.

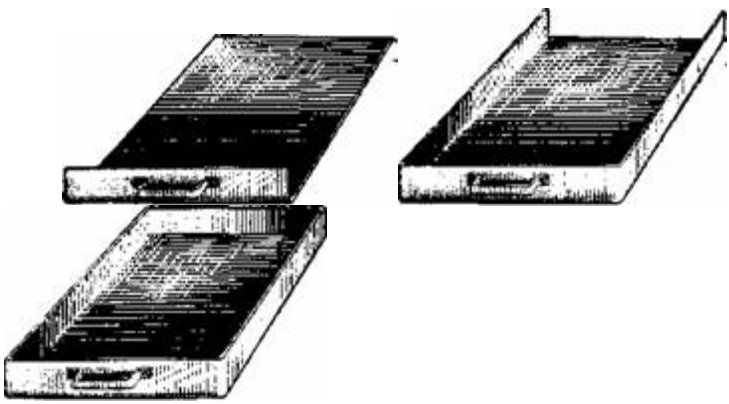


Рис. 1. Листы металлические и противни: 1 — лист, 2 — противень с тремя бортиками, 3 — противень с четырьмя бортиками

Листы металлические (рис. 1) с одним бортиком используются для выпечки печенья, пирожков, пряников, струделей, ватрушек.

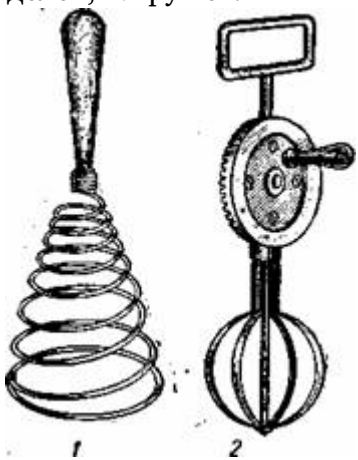


Рис. 2. Сбивалки: спиралью, и — веничком

Сбивалки — венички и спиральки (рис. 2) применяют для взбивания яичных белков, сливок, муссов и т. д.

Дуршлаг служит для промывки ягод, фруктов, овощей.

Ступки с пестиком (рис. 3) могут быть чугунные или фарфоровые, их используют для растирания сахара (в пудру), углекислого аммония, лимонной кислоты, мака, орехов и т. д.

Сечки с деревянным корытцем служат для рубки капусты, моркови, мяса.

Мясорубки обыкновенные и комбинированные используются для промалывания мяса, рыбы, орехов, сухарей, рубки овощей, плодов, отжима сока из ягод, плодов и т. д.

Терки обыкновенные и комбинированные (рис. 4) используются для снятия цедры с лимонов и апельсинов.

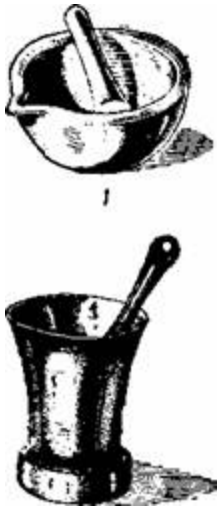


Рис. 3. Ступки с пестиком: 1 — фарфоровая, 2 — металлическая

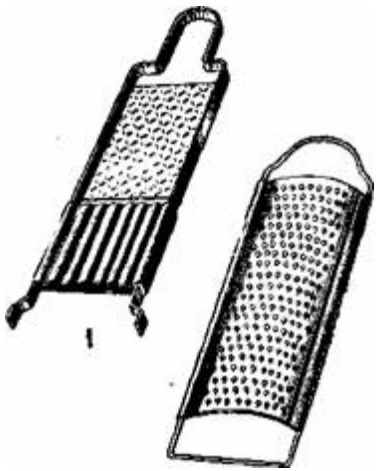


Рис. 4. Терки металлические: 1 — комбинированная, 2 — обыкновенная

Доски деревянные: большие применяются для раскатки и формовки теста на изделия, небольшие — для резки мяса, рыбы, овощей и рубки ореховых ядер.

Сита волосяные большие и малые применяют для просеивания муки и процеживания соков, а также для протирки ягод и плодов.

Решета деревянные служат для отсушки промытых плодов и ягод.

Скалки деревянные применяют для раскатки теста на пласты.

Веселки (лопаточки деревянные) используются для вымешивания теста, крема, сиропа.

Шумовка служат для снятия накипи в сиропе, варки пончиков, хвороста, ракушек и т. д.

Формы металлические (рис. 5) бывают с толстыми и тонкими стенками. Для таких сладких блюд, как желе и кремы, лучше применять формы с тонкими стенками, желательно с отверстием в середине в виде трубочки, тогда содержимое в форме застывает ровнее. Для мучных и горячих сладких блюд (пудинги и др.), наоборот, форма должна иметь толстую стенку, так как в таких формах содержимое пропекается более ровно. В тонкостенных формах края мучных изделий, пропекаясь скорее, чей середина, подгорают, а середина остается сырой. Формы для выпечки ромовых баб и формочки (выемки) для штамповки печенья показаны на рис. 6 и 7.

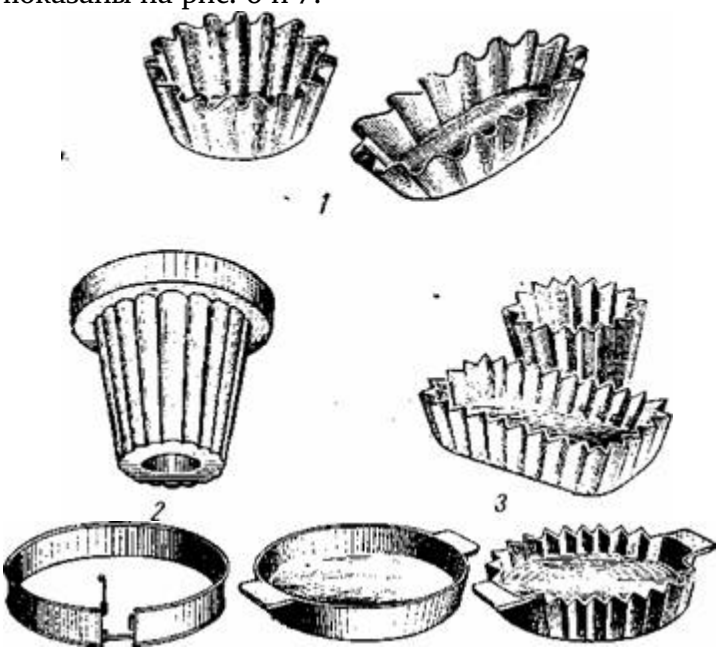


Рис. 5. Формы металлические: 1 — для желе, 2 —для мусса, крема, пудингов, 3 — для песочных пирожных, 4 — для бисквитных изделий и изделий из дрожжевого теста

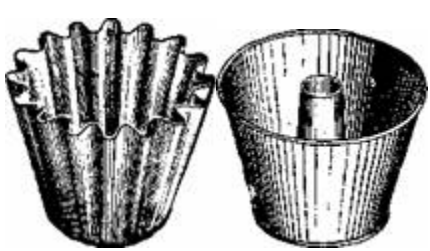


Рис. 6. Формы для выпечки ромовых баб

Стаканы стеклянные или фарфоровые служат для

отмеривания продуктов, требующихся по рецептуре.

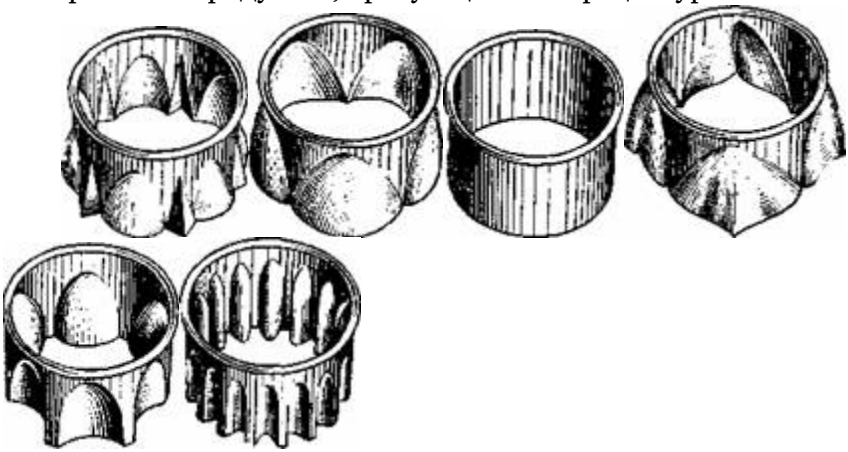


Рис. 7. Формы для штамповки печенья

Тазики эмалированные необходимы для мытья яиц, рыбы, для споласкивания плодов и ягод.

Тазы из нержавеющей стали, медные или из латуни с одной длинной ручкой служат для варки варенья. Самая удобная в домашних условиях емкость таза 2,5 л (1,5 кг сахара и 1 кг ягод).

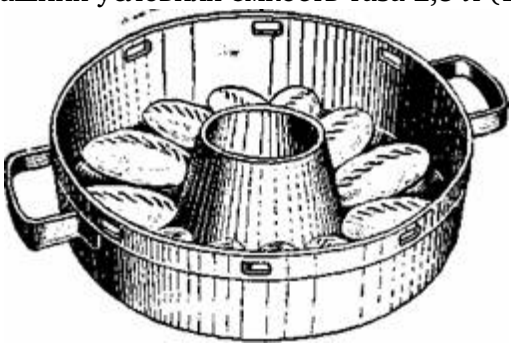


Рис. 8. Печь «чудо»

Рис. 9. Мешочек для отделки тортов и пирожных: 1 — мешочек и наконечники, 2 — мешочек в работе

Кроме того, для изготовления кондитерских изделий в домашних условиях используют печь «чудо» электрическую или простую (рис. 8), вафельницы электрические, простые вафельные доски, мешочки хлопчатобумажные из плотной материи для отделки тортов и пирожных (рис. 9), мешочки бумажные из пергамента или плотной бумаги (на рис. 10 показаны стадии изготовления бумажного кондитерского мешочка), трубочки металлические для отделки тортов и пирожных, ножи длинные кухонные, ножи-пилки, веселки, соковыжималки (рис. 11) и т. д.

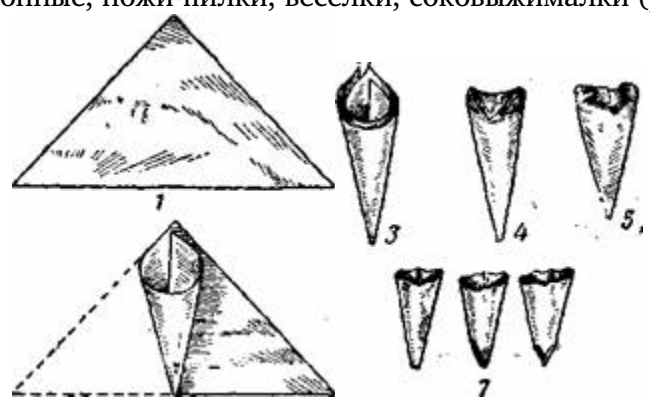


Рис. 10. Изготовление бумажного кондитерского мешочка: 1 — кусок бумаги, вырезанной треугольником, 2 — завертывание треугольника в конусообразный мешочек (пунктиром показана уже завернутая сторона), 3 — мешочек, полностью завернутый, 4 и 5 — заполненный кремом мешочек запакован: верхний конус опущен и края загнуты, 6 — нижняя часть мешочка обрезана на прямой срез, 7 — нижняя часть мешочка обрезана на косой срез, 8 — нижняя часть мешочка обрезана на косой срез с двух сторон

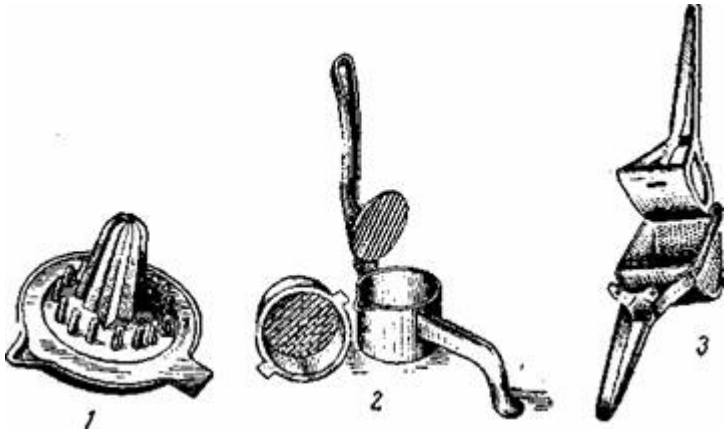


Рис. 11. Соковыжималки: 1 — стеклянная, 2–3 — металлические.

Глава II. СЫРЬЕ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Основным сырьем для приготовления кондитерских изделий служит мука; к ней добавляются требующиеся по рецептуре продукты: жидкости — молоко, вода, сливки, вино; жиры — масло животное, маргарин, растительное масло, сало; яйца цельные, яичные белки, яичные желтки; сметана, сахар, мед, соль, дрожжи, химические разрыхлители (аммоний углекислый, сода двууглекислая).

Для изготовления сладких блюд основным сырьем является сахар с добавлением продуктов, требующихся по рецептуре: сливок, желатина, ягодных и плодовых соков, взбитых белков, плодового и ягодного пюре, свежих ягод, свежих плодов, молока, вина, орехов.

Для приготовления варенья, сиропов ягодных и плодовых припасов используются сахар, ягоды, плоды, вода.

Все продукты, используемые для изготовления кондитерских изделий и их полуфабрикатов, проходят предварительную подготовку.

Муку для изготовления мучных кондитерских изделий в основном применяют пшеничную высшего и 1-го сортов и лишь некоторые изделия, главным образом пряники, выпекают из муки 2-го сорта. Пшеничная мука разных сортов даже в пределах одного сорта может иметь различное содержание клейковины. Мука, имеющая хорошую клейковину, поглощает больше влаги, что способствует увеличению припека. Изделия из такой муки получаются красивые, нерасплывчатые.

Муку следует обязательно просеять через сито, чтобы очистить ее от посторонних примесей, случайных предметов и слежавшихся мучных комочков. При просеивании мука проветривается, разрыхляется и насыщается кислородом. Кислород необходим для лучшего подъема теста, так как он способствует размножению дрожжей, повышая их активность. Дополнительные продукты — сахар, молоко, вода, — смешанные с мукой, также оказывают положительное влияние на подъем теста.

Сахар в некоторых случаях также должен пройти предварительную обработку. При варке варенья и сиропов сахар распускают в воде и доводят до требуемой пробы; образующуюся при кипении пену собирают ложкой или шумовкой. Сахарную пудру рекомендуется просеивать через среднее сито, благодаря

чему она становится более однородной.

Если в продаже отсутствует сахарная пудра, то хозяйка легко ее может приготовить сама. Для этого нужно взять сахар-рафинад, растолочь его в ступке и просеять.

При изготовлении кондитерских изделий необходимо строго придерживаться указанных в рецептуре норм. Отклонение в ту или иную сторону ухудшает качество изделий, а иногда и совсем их портит. Например, в меру Положенный сахар обеспечивает высокое качество изделий; недостаток сахара придает мучным изделиям бледный, неаппетитный вид, а избыток сахара замедляет брожение теста, при выпечке корочка таких изделий поджаривается, в то время как середина изделия не пропекается.

Недостаток сахара в варенье, всевозможных ягодных и плодовых припасах может вызвать брожение, а избыток его ухудшает вкус и аромат изготовляемых продуктов.

Яйца для мучных кондитерских изделий являются необходимым продуктом. Они придают изделиям вкус, колер и пористость. Перед использованием яйца рекомендуется промыть в 2 %-ном хлорном растворе или в содовой воде, приготовленной в следующей пропорции: на 1 стакан воды ½ чайной ложки питьевой соды. После этого яйца нужно сполоснуть в чистой воде и протереть сухой чистой тряпочкой. Такая обработка яйца необходима, так как на скорлупе яиц имеется большое скопление бактерий, которые неминуемо попадают в приготавливаемую массу. При подготовке сырья для изделия, в рецептуру которого входят яйца, нужно отсчитать сразу все требующееся количество яиц.

Приготовленные для теста или кремов яйца разбивают по одному в стакан (не более 3 штук), затем после проверки доброкачественности сливают из стакана в кастрюлю. Если в стакан попадает порченое яйцо, то стакан необходимо промыть с содой.

В состав большинства рецептов на кондитерские изделия яйца входят в виде желтков и белков. Желтки почти всегда растирают с сахаром до исчезновения сахарных крупинок, а белки взбивают в крепкую пену.

При разбивании яйца необходимо соблюдать осторожность, так как можно прорвать пленочку, которая обволакивает желток, тогда желток непременно попадет в белок, и последний не будет сбиваться. Во избежание этого яйцо нужно разбивать тупой стороной ножа посередине так, чтобы получились две равные скорлупки, с помощью которых желток отделяется от белка; белок сливают в просторную высокостенную кастрюлю для взбивания, а желток — в плоскую посуду для растирания.

Белки взбивают металлическим веничком или спиралькой до увеличения в объеме в 3–3 ½ раза. Алюминиевые кастрюли для взбивания белка не годятся, так как от алюминия белок темнеет.

Взбивают белки, приподнимая их на веничке и ударяя последним о край кастрюли. Само взбивание производится сначала медленно, а потом все быстрее и быстрее. Белок взбивают до стойкой пены. Готовность определяется по тому, держится ли белковая пена гребешком на веничке или спиральке.

Белки долго оставаться во взбитом состоянии не могут, так как они постепенно становятся жидкими и опадают, поэтому взбивать их нужно только перед употреблением. В течение нескольких минут взбитые белки можно сохранить, выставив их на холод.

Взбитые белки гораздо легче и нежнее всяких других продуктов, поэтому их вводят в продукты, а не наоборот.

Взбитые белки с назначенными по рецептуре дополнительными продуктами перемешивают осторожно сверху вниз. Только при изготовлении взбивного заварного крема горячий сироп вводится в белки.

Свежие яйца иногда приходится заменять меланжем или яичным порошком (20 штук яиц равняются 1 кг смешанного меланжа (Меланж — замороженная яичная масса с такой же влажностью, как свежее яйцо. Меланж бывает смешанный и разделенный.) или 350 г желтков и 650 г белков меланжа, или 278 г яичного порошка).

Яичный порошок перед употреблением растворяют в теплой воде из расчета 100 *г* порошка на стакан воды, Чтобы при растворении яичного порошка не образовалось комков, его просеивают через сито и тщательно растирают с небольшим количеством воды. После этого добавляют остальное количество воды и оставляют на 25–30 минут для набухания. Затем взбивают веничком и употребляют как свежее яйцо.

При приготовлении как густого, так и жидкого теста лучше употреблять только желтки, а не цельные яйца, так как не взбитые белки делают тесто плотным.

Жидкости, как и все другие дополнительные продукты, проходят предварительную подготовку. В большинстве случаев для приготовления кондитерских изделий используются следующие жидкости: вода, молоко, простокваша, сливки, иногда вино.

Для дрожжевых изделий жидкость (молоко или вода) всегда должна быть подогретой до 35–40°, так как дрожжевые грибки в жидкости, имеющей более низкую температуру, теряют свою активность, температура выше 40° их убивает.

В дрожжевом тесте молоко иногда заменяют водой. Сдобное тесто всегда ставится на молоке, изделия получаются вкуснее, ароматнее, с корочкой красивой окраски. Крем для отделки пирожных и тортов, за исключением «любительского крема» тоже приготовляется только на молоке.

Сырое молоко — продукт скоропортящийся и поэтому немедленно после покупки его нужно прокипятить, охладить и если оно не идет тотчас же в работу, то его следует поставить на хранение при температуре 1–5°.

В некоторых случаях свежее молоко приходится заменять консервированным, сгущенным или сухим (1 л цельного молока соответствует 250 г сгущенного без сахара, 250 г сгущенного молока с сахаром или 130 г молока сухого цельного). Сгущенное молоко разводят теплой кипяченой водой. Сухое молоко перед употреблением рекомендуется просеять, после чего растворить в небольшом количестве воды, нагретой до температуры 60–70° (чтобы не получилось комков, порошок нужно предварительно хорошо растереть, затем развести оставшейся водой и прокипятить).

Сливки, предназначенные для приготовления кондитерских изделий, должны быть подготовлены соответствующим образом: их охлаждают до температуры 8—10° и взбивают. Взбивание сливок лучше проводить в прохладном помещении, можно также взбивать сливки в кастрюле, поставленной в холодную воду.

Сливки, так же как и белки, взбивают металлическим веничком или спиралькой в высокостенной посуде, они, так же как и белки, увеличиваются в объеме в 2–3 раза. Взбивают сливки до тех пор, пока они не будут держаться на веничке.

Взбивать сливки следует незадолго до употребления, иначе сливки могут опасть. Если сливки плохо взбиваются, рекомендуется их откинуть на сито для отцеживания лишней влаги, после чего возобновить взбивание.

Сметану перед употреблением необходимо охладить; если она используется для взбивания, то охлаждение должно быть не ниже 6–8°, а для приготовления сдобного пресного теста — не ниже 3–5°.

Жиры в приготовлении мучных дрожжевых и пресных изделий играют важную роль. Их употребляют в тесто, для отделки и жарки изделий, в кремы.

При достаточном количестве введенных в тесто жиров улучшается вкус изделий, которые приобретают сдобность, аромат, калорийность изделий повышается. Однако надо помнить, что превышение нормы жиров в тесте ведет к ухудшению качества изделий. Изделия с завышенной нормой

жиров получаются тяжелыми, расплывчатыми, плохо пропекаются в середине и деформируются в рисунке.

Для сдобного теста употребляют сливочное, топленое масло, маргарин, а для теста некоторых других видов — растительное масло. В ряде случаев (кроме крема и слоеного теста) масло сливочное заменяется топленым маслом из расчета: 1 кг сливочного масла равен 840–800 г топленого.

Сливочное масло можно заменить маргарином, который по вкусу, химическому составу, усвояемости и калорийности сходен со сливочным маслом. Маргарин делится на три вида: молочный (столовый, животный и животный витаминизированный), сливочный (сливочный и сливочный витаминизированный) и кулинарный (растительный, животный и особый). Кроме того, выпускается маргарин шоколадный, используемый для изготовления кондитерских изделий. При обжарке и жарке изделий растительный маргарин может заменять топленое масло и топленые животные жиры из расчета 1 кг топленого масла равен 1 кг растительного маргарина.

Для улучшения аромата при жарке изделий можно в растительные масла и кухонные жиры добавлять топленое масло из расчета: на 1 кг маргагуселина 200 г топленого масла или на 1 кг растительного масла 300 г топленого масла.

Все жиры можно сохранять до двух недель при температуре 4–6° в наглухо закрытой посуде, так как от действия света и воздуха они портятся. Для более длительного хранения температура требуется не выше 0°.

В дрожжевое и пресно-сдобное тесто рекомендуется топленое и сливочное масло не распускать (растапливать), а вмешивать в виде густой массы; это нужно для лучшего сохранения аромата масла. Растопленное масло ухудшает структуру теста, оно делается темным, рвется на части, не промешиваясь; исправить такое тесто можно добавив ложку воды. Воду следует постепенно подливать, не переставая вымешивать тесто.

Разрыхлители требуются почти для всех видов теста. К разрыхлителям относят прессованные дрожжи, соду двууглекислую, углекислый аммоний.

Тесто, приготовленное на дрожжах, называется «дрожжевое кислое», а тесто, приготовленное на химических разрыхлителях, называют «пресное».

Как дрожжи, так соду и аммоний, кладут в тесто строго по норме. Дрожжи, сода и аммоний, как и все продукты, должны проходить подготовительную обработку.

Перед употреблением дрожжи следует подкормить. Для этого требующееся по рецепту количество дрожжей разводят в

небольшом количестве теплой воды или молока с одной чайной ложкой сахара и полстаканом муки, хорошо перемешивают (до консистенции сметаны) и ставят в теплое место на несколько минут до появления «шапки» или увеличения массы в объеме в 3–4 раза. После этого поднявшиеся дрожжи кладут в приготовленное тесто, которое ставят в теплое место с температурой не ниже 25–32°. Эта температура является наилучшей для размножения дрожжей.

Приготовление хорошего дрожжевого теста зависит от свежести и качества дрожжей. Свежие дрожжи имеют вид мягкой слегка сероватой массы с приятным спиртным запахом. Хранить дрожжи необходимо при низкой температуре — не выше 3–4°. Так как дрожжи имеют высокую влажность, они быстро портятся. Низкую температуру дрожжи переносят хорошо, но при резкой перемене температуры они могут погибнуть (Занесенные с мороза дрожжи следует залить холодной водой и дать им полежать, чтобы они отошли.). При подъеме теста приток воздуха ускоряет процесс размножения дрожжей, что достигается перебивкой теста.

Дрожжи расходуются по количеству взятой муки. Средняя норма: на 1 кг муки от 20 до 40 г дрожжей; увеличение нормы дрожжей зависит от сорта замешиваемого теста; так, для сдобного теста количество дрожжей увеличивается.

Химические разрыхлители также должны быть подготовлены соответствующим образом. Питьевую соду при употреблении лучше разводить в воде и тогда уже соединять с тестом; если же соду вводят в сухом виде, то ее следует тщательно размешать с мукой, предназначенной для замеса теста.

Введенная в тесто сода с добавлением кислоты при повышении температуры подвергается реакции, при которой начинает выделяться углекислый газ; он и разрыхляет тесто. Так как сода быстро реагирует с кислотами, то после замеса тесто необходимо немедленно формовать, пока не улетучится углекислый газ; в противном случае тесто делается опять плотным и при выпечке изделия не поднимается. Если сода добавлена в недостаточном количестве, то тесто плохо разрыхляется. Избыток соды совершенно портит изделия, придает им неприятный желто-зеленый цвет, запах мыла и неприятный вкус. Сода, положенная в тесто строго по рецепту, придает изделиям красивый внешний вид, улучшает вкусовые качества изделий.

Аммоний углекислый также необходимо добавлять в определенном количестве по рецепту. Перед употреблением его нужно растворить в воде или потолочь в фарфоровой ступке и вводить в тесто в виде порошка; в том или ином случае

рекомендуется аммоний применять в смеси с питьевой содой.

При замесе дрожжевого теста обязательно вводят соль, так как ее присутствие в норме улучшает качество и вкус изделий. При недостаточном количестве соли тесто теряет структуру, изделия деформируются при выпечке и имеют пресный вкус. Излишнее количество соли замедляет брожение теста, ускоряет образование сухой корочки при расстойке изделий, готовые изделия имеют неаппетитный внешний вид с бледной потрескавшейся корочкой, на вкус они соленые..

При обнаружении в тесте пересола требуется подмесить новую порцию теста без соли, при недосоле нужно развести соль в небольшом количестве воды и вмешать в тесто.

Рис. 12. Машинка для удаления косточек из вишен

Плоды и ягоды применяются при изготовлении сладких блюд, пирогов, пирожных и тортов. Свежие ягоды и плоды можно заменять консервированными или вареными ягодами и плодами, и наоборот, консервированные и вареные — свежими; используют также ягоды, заготовленные с сахаром.

Свежие ягоды и плоды перед употреблением перебирают, обмывают в нескольких водах и кладут на решето или дуршлаг для отсушки.

Затем плоды и ягоды проходят подготовку.

Вишню, используют в основном для пирогов, варенья, компотов, освобождают от косточек с помощью специальной машинки (рис. 12) или тупым концом металлической шпильки.

Землянику, применяемую преимущественно для пирогов и варенья, муссов, очищают от плодоножек и споласкивают холодной водой, после чего откидывают на решето для отсушки.

Малину, используемую чаще всего для пирогов, варенья, киселей, очищают от плодоножек и сердцевины.

Черную смородину, применяемую для варенья, джема и припасов, очищают от плодоножек и сухих венчиков. Если черная смородина идет для варенья, то ее обваривают кипятком, а если

для припаса, то обмывают только холодной водой.

Крыжовник, идущий в основном для варенья, после удаления плодоножек и сухих бородок осторожно прокалывают и освобождают от семян.

Сливы, используемые чаще всего для пирогов, отделки тортов, варенья, джема, перед употреблением хорошо промывают и освобождают от косточек; для маринада сливы только промывают.

Свежие абрикосы споласкивают и разрезают на 2–3 части, удаляя при этом косточки. Из мелких абрикосов, которые можно использовать на отделку пирогов и тортов цельными, удаляют косточки. Абрикосы могут идти и на компоты и варенье. Для варенья используют абрикосы совершенно зрелые и без всяких повреждений. Перед варкой варенья мелкие абрикосы рекомендуется наколоть и обварить горячей водой.

Сушеные абрикосы — урюк (Урюк — сушеные абрикосы с косточкой) и курагу (Курага — сушеные абрикосы без косточек.) — перед употреблением промывают в нескольких водах, затем из урюка удаляют косточку, после этого заваривают кипятком и ставят на 1–2 часа для набухания. Когда мякоть кураги или урюка сделается мягкой, ее пропускают черен мясорубку; полученное пюре идет в употребление.

Для ароматизации некоторых сладких блюд и кондитерских изделий часто применяют цитрусовые плоды, например лимоны, мандарины. Используют цедру — ароматную желтую кожицу, снимаемую теркой, а также сами плоды в протертом с сахаром виде без снятия цедры, их пропускают через мясорубку. Корочки цитрусовых плодов, а также некоторые плоды и ягоды, используют на варку цукатов.

Орехи для изготовления кондитерских изделий применяются разных видов — миндаль, лесные, грецкие, а иногда — заменители этих орехов — ядра абрикосовой и сливовой косточки.

Орехи различных видов обрабатывают по-разному. Лесной орех, например, освобождают от скорлупы и подвергают горячей обработке: насыпают на сковороду и ставят на 5–6 минут в печь при температуре 200–220°, при этом шелуха ореха лопается и отделяется от ядра. Прожаренные таким образом орехи складывают в мешочек или в узелок из ткани и растирают руками. Пересыпая ядра из руки в руку, отвеивают шелуху.

Миндаль, освобожденный от твердой скорлупки, заливают кипящей водой, после того как коричневая оболочка от ядра будет легко отходить, миндаль быстро откидывают на решето или дуршлаг, обдают холодной водой и очищают от шелухи руками.

Очищенный миндаль высыпают на сковороду или металлический лист в один ряд и подсушивают при температуре 60–70°.

Грецкие орехи, освобожденные от скорлупы, рубят и иногда жарят.

Сливовые и абрикосовые косточки разбивают и освобожденное ядро очищают от коричневой оболочки.

Желирующие вещества, к которым относятся агар-агар и желатин, используют для сладких блюд. В домашних условиях лучше пользоваться желатином, который перед употреблением споласкивают в холодной воде и замачивают на 40–60 минут.

Ароматизирующие вещества применяют при изготовлении некоторых изделий. Роль ароматизирующих веществ могут выполнять различные продукты. Например, иногда по рецептуре требуется добавить в качестве ароматических веществ вино и ликер. Вино добавляют строго по рецептуре, потому что излишек его может придать изделию горький привкус. Цвет вина должен соответствовать цвету изделий, так как темным вином можно испортить светлый крем.

В домашних условиях ароматизировать изделия и сладкие блюда приходится более доступными ароматизирующими веществами, например ванильным сахаром, а также цедрой с лимона, апельсина и мандарина, кофе, фруктовыми эссенциями. Для той же цели могут служить некоторые пряности: корица, гвоздика, душистый перец, черный перец, лавровый лист. Ароматизация кондитерских изделий — весьма важная операция, так как при самом лучшем сырье, но неправильной ароматизации, вкус изделий ухудшается. Например, фруктовые эссенции добавляют из расчета 4–5 капель на 1 кг теста.

Красители в домашних условиях могут быть использованы для приготовления кондитерских изделий, но в очень ограниченных количествах. Розовый цвет в кремах можно получить, например, введением ягодных соков. Жженка дает несколько цветов — от темно-желтого до коричневого цвета. Шоколад и кофе также могут заменить красители.

Кислоты пищевые применяются для улучшения вкуса кондитерских изделий и сладких блюд, а также для соединения с химическими разрыхлителями и предохранения сиропов и варенья от засахаривания. К ним относятся лимонная и виннокаменная кислоты. При употреблении кислоту обязательно растворяют в воде.

Определение пробы сахара в сиропе в домашних условиях приходится производить органолептически — по вкусу и внешнему виду. Сахарный сироп имеет несколько стадий крепости, определяемых пробами: тонкая и толстая нитка,

слабый, средний, твердый шарик, карамель, жженка.

Тонкая и толстая нитка — проба сахарного сиропа, уваренного в течение (примерно) 25 минут. Если взять пальцами немного сиропа, то при сжимании и разжимании пальцев между ними тянутся тонкие и толстые нити.

Слабый шарик — проба сахарного сиропа, уваренного более длительное время. Пробу берут ложечкой или пальцами, заранее смоченными в холодной воде. Небольшую порцию сиропа захватывают быстрым движением и опускают в холодную воду. Сахарный сироп должен свернуться в сгусток, как хорошая сметана.

Средний шарик — проба сиропа, образующего в холодной воде мягкий шарик.

Твердый шарик — проба, при которой шарик сахарного сиропа становится твердым.

Карамель — проба сахарного сиропа, который в холодной воде превращается в ломкую сахарную массу; если взять ее на зуб, то она хрустит.

Жженка — концентрированный сахарный сироп, в котором началось горение сахара.

Таблица перевода мер различных продуктов в граммы. Содержание в граммах

Наименование продуктов	стакан	столовая ложка	чайная ложка (250 мл)
Мука пшеничная	160	25	10
Мука картофельная	200	30	10
Крупа манная	200	25	8
Рис	230	25	9
Саго	180	20	7
Мак	230	35	15
Сухари молотые	125	15	5
Сахар-песок	200	25	10
Соль	325	30	10
Желатин в порошке		15	5
Масло животное растопленное	245	20	5
Сметана	250	25	10
Молоко цельное	250	20	5
Молоко сгущенное		30	12

Глава III. ТЕСТО ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Виды теста. Каждому виду кондитерского изделия соответствует и вид теста. Различаются они по способу приготовления и по составу рецепта.

По консистенции тесто бывает густое и жидкое, по способу приготовления — на дрожжах и пресное. Дрожжевое тесто, в свою очередь, делится по консистенции на жидкое, густое, а по количеству добавляемой сдобы — сдобное, несдобное. Пресное тесто также бывает по консистенции густое, жидкое; по количеству сдобы — сдобное, несдобное; по способу замеса — слоеное, песочное.

Рецептуру этих видов теста можно разнообразить, изменяя пропорции продуктов или же вводя различные специи.

Температурные условия для разных видов теста. Каждый вид теста при его приготовлении требует различной температуры воздуха, при которой проходит замес и его дозревание.

Для дрожжевого теста всех видов необходима, например, температура воздуха не ниже 24–35°. Заварное тесто требует при замесе высокой температуры, нужной для его заваривания. Песочное тесто и вообще пресное тесто с жирами приготавливается в условиях обычной комнатной температуры, но по надобности выносится на холод. Слоеное тесто замешивают при комнатной температуре, но его несколько раз выносят на холод для охлаждения введенного в него масла.

Температура при выпекании изделий также требуется определенная для каждого вида изделий.

Для дрожжевых несдобных изделий температура должна быть 250–270°, для сдобных — 220–240°, для ореховой булки — 160–180°. Изделия из бисквитного теста выпекают при температуре 200–220°, из слоеного теста — при 250–260°, из заварного теста — при 200–220°, из песочного теста — при 220–240°.

Если нет термометра, то приблизительно температуру в печи и духовке можно определить, бросив в печь щепотку муки. Если мука сперва пожелтеет, а через 30 секунд потемнеет, то это значит, что температура в печи равна примерно 220–240°. Если же брошенная в печь мука моментально обугливается, то температура достигает уровня примерно 270–280°. Когда в печи мука желтеет постепенно, это означает, что температура в печи примерно 180–200°.

Из теста формуются различные изделия — крупные и мелкие. В соответствии с размерами изделия требуется различная температура их выпечки. Мелкие изделия выпекают при

значительно повышенной температуре, а более крупные изделия — в условиях более низкой температуры для равномерного пропека.

Замес теста. Тесто замешивают по определенному рецепту для каждого вида изделия. Так, для блинов, оладий, блинчиков, вафель, бисквитов, литого хвороста замешивают жидкое тесто. Жидкое тесто бывает дрожжевое и бездрожжевое, сдобное и несдобное. Но во всех случаях замес жидкого теста производится по одному способу, а именно: жидкость вливают в муку, тогда как замес теста средней консистенции производится в обратном порядке: муку всыпают в жидкость. Это тесто тоже бывает дрожжевое и бездрожжевое (пресное), из него выпекают булочки, пироги, пирожки, кулебяки, рулеты.

Тесто крепкой консистенции, тертое, заводят прямо на столе или на специальной доске. Муку высеивают на стол или доску, сгребают в кучку, в середине которой делается углубление, куда кладут требующиеся по рецепту продукты. Все это осторожно перемешивают ножом и, когда жидкость полностью смешается с мукой, тесто собирают руками и растирают до гладкости, т. е. до такого состояния, когда тесто на линии разреза ножом получается гладким и однородным. Такое тесто можно считать готовым и употреблять по назначению.

ОТДЕЛКА ИЗДЕЛИЙ

Некоторые кондитерские изделия после выпечки нуждаются в дополнительной обработке для улучшения вкусовых качеств, а также для придания изделию соответствующего вида. Приведем несколько примеров.

Ореховый торт (бисквит, выпеченный с добавлением ореха) глазируют помадой, подкрашенной жженкой под цвет ореха, и посыпают рубленым поджаренным орехом.

Торт фруктовый прослаивают фруктовой начинкой, верх украшают фруктами и заливают желе.

У *торта сливочного* верх покрывают кремом из взбитых сливок.

Чаще всего для оформления тортов и пирожных пользуются кремом, помадкой, вареньем, желе, зефиром (приготовление их дано в главе V.).

Перед отделкой торта или пирожных заготовку из бисквита, песочного и вообще из любого вида теста подготавливают следующим образом. Заготовки из теста после выпекания вынимают из формы или противня охлажденными до комнатной температуры, затем края и все горелые места очищают специальной щеточкой или металлической теркой или же просто тонко срезают острым ножом. Когда бисквит совершенно остынет, его разрезают по горизонтали на 2–3 пласта. Верхний пласт смачивают каким-либо сиропом (см. главу V), после этого пласты смазывают кремом, вареньем или зефиром и накладывают один на другой. Верх торта тоже смазывают кремом, разравнивая его ножом, и наносят металлическим «гребешком» (рис. 13) волнистые линии (если нет «гребешка», можно пользоваться вилкой), Бока торта также покрывают кремом и посыпают крошкой (Если нет крошки, ее легко можно приготовить: теркой зачистить бока, низ, верх выпеченного изделия или натолочь обыкновенных сухарей.). По желанию торт украшают рисунком в виде розочек, георгинов, листочков или пишут инициалы, цифры, если приготовление торта приурочено к какому-либо событию в жизни семьи и т. д.

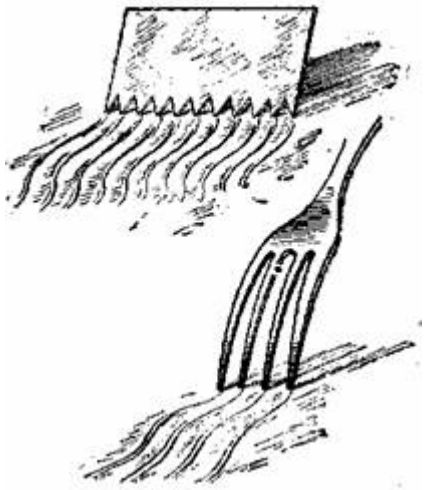


Рис. 13. «Гребешок» и вилка

Для украшения изделий используют кондитерские мешочки с разнообразными металлическими наконечниками в виде трубочек (рис. 14), применяя которые любая хозяйка сможет отделать торт или пирожное рисунком по своему выбору и вкусу. Например, хозяйка хочет украсить торт розой. Для основания розы берут небольшой кусочек бисквита, обравнивают углы и насаживают его на вилку, затем слегка обмазывают кремом и верх посыпают бисквитной крошкой. Вилку берут левой рукой, а правой рукой из кондитерского мешочка с наконечником «трубочка для роз» наносят лепестки, выдавливая крем. Лепестки надо делать сначала маленькие верхние, а затем нижние крупные (рис. 15). Готовую розу второй вилкой подхватывают под донышко и снимают с первой вилки, укладывают на торт или на тарелочку и ставят на холод.

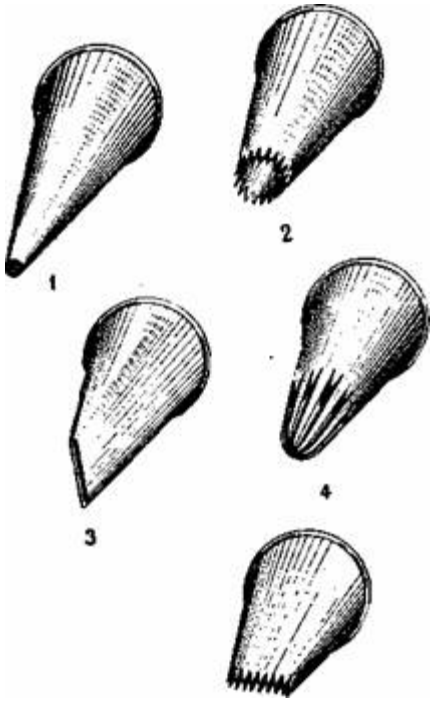


Рис. 14. Металлические кондитерские трубочки для отделки тортов и пирожных: 1 — трубочка с круглым концом, 2 — трубочка с рубчатым концом, 3 — трубочка для изготовления розочек, 4 — трубочка для изготовления георгинов, 5 — плоская рубчатая трубочка

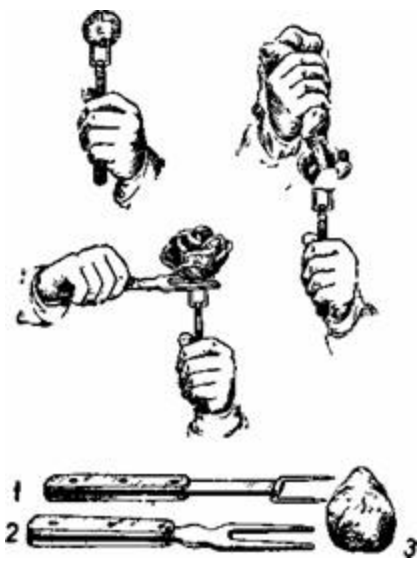


Рис. 15. Приемы изготовления розочек из крема и вилочки для их изготовления: 1 — держатель, 2 — вилочка о плоскими рожнами, 3 — шарик

Кондитерские мешочки бывают из ткани и бумажные (из пергамента или полупергамента), концы мешочка (см. рис. 10) должны быть срезаны особым образом. Так, мешочком, обрезанным тонко и ровно у самого конца в виде носика, как у масленки, можно делать надписи, орнаменты, сеточку, зигзаги и т. д. С помощью мешочка с концом, срезанным вкось, можно делать бордюр; с помощью мешочка, срезанного с двух сторон мысиком, можно делать листики.

Помимо кремов, а иногда в сочетании с ними при отделке тортов и пирожных применяют украшения из желе (приготовление желе см. главу VI). Желе иногда заливают на предназначенный к отделке торт или на заготовку для пирожных или же выливают в большое блюдо с ровным дном слоем в 1 см. Когда желе затвердеет, из него вырезают всевозможные фигуры-ромбики, полоски, листики и украшают изделия. Для более разнообразной отделки желе подкрашивают в разные цвета и придают ему соответствующий вкус введением ароматизирующих веществ. Например, лимонное или апельсиновое желе можно подкрасить слабой жженкой или морковным соком, для аромата используют цедру лимона или апельсина (см. стр.8); для малинового желе используют натуральные малиновые соки, можно добавлять клюкву.

Для отделки некоторых изделий требуется миндаль, орехи. Миндаль для посыпки подготавливают в очищенном и неочищенном виде; для более равномерной посыпки рубленый или мелко нарезанный миндаль просеивают через сито с крупной ячейкой. Для сырых изделий, приготовленных к выпечке, миндаль используется сырой. Уже выпеченные изделия посыпают жареным миндалем. Сказанное относится также и к орехам.

Для украшения изделий также используют и шоколад. Его настругивают ножом в чайную чашку, которую ставят в посуду с горячей водой для полного растворення шоколада, затем добавляют несколько капель воды (на 50 г шоколада 5 капель) и охлаждают. После этого вторично ставят в теплую воду. При помешивании шоколад распускается и тогда его выливают в бумажный конусный кондитерский мешочек с узким прямым срезом на конце. Выдавливанием из мешочка шоколад в виде всевозможных рисунков (их можно заранее нарисовать) наносят на пергамент. После охлаждения шоколадные рисунки поднимают ножом с пергамента и используют для украшения торта.

Изделия украшают также глазурью, ее можно подкрашивать в желтый, розовый, шоколадный цвета. В большинстве же случаев

пользуются просто белой глазурью (см. главу V). Готовой глазурью иногда покрывают изделия сверху, заливая ею всю поверхность (например, куличи), подсохшую глазурь расписывают подкрашенной глазурью. По глазури можно нанести рисунки и из шоколада.

Некоторые изделия расписывают глазурью из бумажного конусного мешочка с узким обрезом на конце (см. рис. 10).

Более простой и доступный способ отделки тортов по шаблону — посыпкой. Посыпка готовится из обрезков выпеченного бисквитного, песочного, слоеного теста и т. д. (горелые крошки в посыпку не годятся). Крошку протирают через сито и обжаривают в духовке до золотистого цвета. Для придания более темного цвета добавляют немного какао-порошка. Приготовленной таким образом посыпкой засыпают полностью некоторые изделия, покрытые кремом, или же посыпают их по трафарету (шаблону).

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Дрожжевое тесто замешивают двумя способами: опарным и безопарным.

Для более сдобного теста лучше применять опарный способ, так как сдоба замедляет подъем теста. Безопарным способом приготовляется тесто с меньшим количеством сдобы и более слабой консистенции: употребляется оно для жарки во фритюре.

Опарный способ приготовления теста делится на две стадии: приготовление и брожение опары, приготовление и брожение теста.

Опарой называется жидкое тесто, которое замешивают из расчета полной нормы жидкости, половинной нормы муки (Если очень сдобное тесто, то муки кладут в опару только по рецепту.) и полной нормы дрожжей. Жидкость (молоко или вода) должна быть теплой— не ниже 28–30°. В жидкости разводят дрожжи и муку, посуду с опарой наглухо завязывают салфеткой и ставят в теплое место для подъема на 40–50 минут. При брожении опара постепенно увеличивается в объеме в два раза, поверхность ее покрывается пузырьками. Это признак того, что опара готова, В готовую опару добавляют все дополнительные продукты и соль по рецепту. Тесто тщательно перемешивают в посуде, после чего выкладывают на доску, густо посыпанную мукой. Затем тесто выбивают руками до состояния эластичности, т. е. до тех пор, пока оно начнет легко отставать от рук. Выбитое таким образом тесто кладут обратно в посуду, обвязывают салфеткой и ставят в теплое место на 1 ½—2 часа для брожения. В течение этого времени тесто обминают два раза, тоже на доске или на столе, как при замесе.

Определить готовность теста дело нелегкое, так как обычно тесто имеет различную консистенцию, а это значит, что процесс брожения проходит различно. Например, в жидком тесте брожение протекает быстрее, чем в густом, несдобное тесто тоже подходит быстрее, чем сдобное. Поэтому готовность теста определяется не только по времени, затраченному на его приготовление, а главным образом по признакам, характеризующим его зрелое состояние: только что замешенное тесто бывает плотным, влажным и мало эластичным, при зрелом же состоянии тесто увеличивается в объеме в 1 ½—2 раза, делается пышным, гладким и приобретает эластичность.

Безопарный способ приготовления теста включает только одну стадию. Все предназначенные по рецепту продукты замешивают в тесто сразу и в полной норме. При таком способе замеса норма

дрожжей несколько увеличивается по сравнению с нормой дрожжей при опарном способе. Так как дрожжи медленно размножаются в густом тесте, время для первого подъема нужно удлинить; остальная часть процесса приготовления теста протекает так же, как и при опарном способе.

Разделка теста состоит из ряда операций: деления теста на равные кусочки или большие булки; формования куска теста в соответствующие изделия; расстойки сформованных изделий.

Разделка теста является одним из важных моментов приготовления мучных изделий. От качества обработки теста зависит качество изделий. Готовое тесто выкладывают на стол или доску, подпыленную мукой, и скатывают в длинный жгут, от которого затем отрезают отдельные куски, желательно равной величины. Неровные куски теста, как правило, приводят к неодинаковому пропеканию изделий: мелкие будут перепекаться, а крупные — недопекаться. При разделке теста и формовке изделий необходимо учитывать размеры будущих готовых изделий. Объем готовых изделий обычно увеличивается. Размер увеличения зависит от качества муки, рецептуры изделий, времени расстойки теста и температуры печи.

Сформованные изделия укладывают на металлический лист, смазанный жиром, ровными рядами, с учетом увеличения объема изделий. Лист ставят в теплое место на расстойку, которая необходима вследствие уплотнения изделий при формовке. Продолжающееся брожение в тесте с выделением углекислого газа вызывает увеличение объема изделий. Чтобы сформованные изделия во время расстойки не обветривались, их покрывают легкой салфеткой или куском марли. Чем быстрее расстаивается тесто, тем лучше получаются выпеченные изделия. Благоприятная для расстойки теста температура 30–35°; приблизительное время расстойки 30–60 минут. Время расстойки зависит и от размера изделий; чем мельче изделия, тем меньше требуется времени для расстойки, крупные изделия, наоборот, нуждаются в большем времени на расстойку. При недостаточной расстойке на изделиях при выпечке образуются трещинки, сами изделия получаются тяжелыми, плохо пропеченными. Излишняя расстойка деформирует изделия, они получаются с мякишем в крупных порах.

Готовность теста при расстойке определяется органолептическим способом. Расстоявшееся тесто, как выше было оказано, увеличивается в объеме, делается мягким. Если при легком надавливании пальцем углубление на поверхности куска теста быстро исчезнет, то расстойка еще недостаточная. При нормальной расстойке углубление на тесте исчезает

медленно.

Температуру печи также нужно иметь в виду, в зависимости от температуры в печь ставят изделия с определенной расстойкой. В условиях высокой температуры быстро образуются корочки на изделиях и брожение в тесте прекращается. При низкой температуре печи изделия следует сажать с недостаточной расстойкой, так как образование корочек и проникновение тепла внутрь теста идет медленнее и поэтому расстойка изделий будет более продолжительной.

Для улучшения внешнего вида некоторые сорта изделий смазывают яйцом или маслом. Яйца перед смазкой должны быть хороню взбиты в однородную массу из белков и желтков. Смазывают изделия за 5—10 минут до посадки в печь. Посыпка изделий сахаром, миндалем, мучной посыпкой (*Мучная посыпка приготавливается путем перетирания масла с мукой, сахаром и мелко рубленным миндалем*.) придает изделиям красивый и аппетитный вид. Мучной посыпкой, миндалем, орешками или крошкой нужно посыпать изделия сразу же после смазки, а сахаром — спустя 5–6 минут, иначе он будет таять.

Изделия выпекают при различной температуре печи: мелкие изделия — при более высокой температуре, примерно 220–240°, а крупные и сдобные — при 210–220°.

Готовность определяется по цвету и весу изделий. Некоторые изделия после выпечки глазируют помадой и посыпают жареными и нарубленными ореховыми ядрами или миндалем по незастывшей помаде, другие только обсыпают сахарной пудрой, по желанию иногда смешанной с ванилином.

Перед посадкой в печь верхнюю корочку пирогов — мясных, капустных, рыбных — рекомендуется смазывать каким-либо жиром и посыпать мелко толчеными сухарями, что придает корочке лучший вид и вкус.

Готовность больших пирогов узнают по нижней корочке: она должна быть слегка подрумянена и легко отделяться от противня.

Для придания мягкости как верхней, так и нижней корочке испеченный пирог следует сложить с листа на мягкую салфетку и покрыть салфеткой или кухонным полотенцем. Если же пирог продолжительное время находился в печи и корочка его сильно засохла, рекомендуется покрыть пирог влажной салфеткой, а сверху — сухим полотенцем. В результате сухая корочка быстро отмякнет.

Готовность булки узнается посредством постукивания пальцами по нижней корке. Если получается звонкий чистый звук, значит булка готова.

Пирожки и пончики можно жарить во фритюре. При жарке во

фритюре пирожки или другие изделия погружают в кипящий жир. При жарке пирожков на сковороде жир наливают в таком количестве, чтобы изделия покрывались им до половины (для прожаривания изделий с боков).

Для жарки используют различные жиры: русское (топленое) масло, свиной жир в смеси с говяжьим жиром или с растительным маслом, комбижир, маргагуселин, растительные масла: соевое, подсолнечное и т. д.

Лучшая температура для жарки 170–180°. Перегретый жир сжимает изделия, они получаются непышными и сырыми внутри, верх их приобретает темную окраску; при заниженной температуре изделия получаются бледные, тяжелые. Жарить пирожки и пончики рекомендуется в толстостенной посуде с высокими бортиками, примерно 5–6 см. Жир для жарки во фритюре берут в таком количестве, чтобы изделия свободно плавали в нем (вес жира должен быть в 4–5 раз больше веса выпекаемых в нем изделий); длительность жарки не меньше 2–3 минут.

Изделия, приготовленные к жарке в жире, раскатывают и выкладывают на расстойку на доски или металлические листы, смазанные жиром; если же изделия были раскатаны на муке, то перед жаркой ее следует обмести или отряхнуть, так как попавшая в горячий жир мука горит и засоряет жир, изделия получаются темного цвета.

1. БУЛКИ ИЗ НЕСДОБНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

(Рецептура в книге построена таким образом, чтобы выход готовых изделий был в пределах от 1 до 2,5 кг.)

Мука 12 ½ стаканов (Имеется в виду стакан с тонкими стенками.), или 2 кг

Вода 5 стаканов

Сахар-песок 1 чайная ложка

Соль 1 ½ чайные ложки

Дрожжи 50 г

Дрожжи распускают в одном стакане теплой воды с добавлением одной чайной ложки сахара-песка и одного стакана просеянной муки. Все хорошо вымешивают и ставят в теплое место на 20–25 минут до увеличения в объеме в 2–3 раза. Затем в массу вливают остальную воду, кладут муку и соль. Кастрюлю с замешенным тестом завязывают салфеткой и ставят в теплое место для подъема на 1 ½—2 часа. При первом подъеме (в 2–3 раза) тесто следует обмять. Лучше всего тесто выложить на

специальную доску, посыпанную мукой, и выбить его хорошо, а затем вторично поставить на подъем., В течение 1 ½—2 часов созревания теста его выбивают два раза. После этого тесто скатывают в булки определенного размера, которые укладывают в специальную металлическую форму или на металлический лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, а затем ставят на расстойку в теплое место на 20–25 минут. Хорошо расстоявшиеся булки выпекают при температуре 180–200°. Перед посадкой в печь булки по желанию посыпают мукой или смачивают водой.

2. ПИРОГИ,ПИРОЖКИ,ВАТРУШКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА (ЗАМЕС ОПАРНЫМ СПОСОБОМ)

Мука 8 стаканов
Масло сливочное или маргарин ½ стакана
Молоко или вода 3 стакана
Яйца 4 штуки
Сахар-песок ½ стакана
Соль 2 чайные ложки
Дрожжи 70 г
Начинка (см. главу IV)

В подогретом молоке разводят дрожжи с четырьмя стаканами муки и одной ложкой сахара-песка. Замешенную таким образом опару ставят в теплое место на 40–50 минут до увеличения в объеме в 2–3 раза и до появления на поверхности теста мелких пузырьков. Когда опара начнет чуть оседать, в нее вливают приготовленные яйца, оставшуюся муку, сахар, соль и масло (желательно такой консистенции, как густая сметана). Все это вымешивают до состояния однородной эластичной массы. Хорошо вымешенное тесто совсем не пристает к рукам и доске, на которой его вымешивают. После вымешивания тесто кладут обратно в кастрюлю, покрывают плотно салфеткой и ставят в теплое место на 25–30 минут, еще раз выбивают на доске и снова ставят на подъем — до увеличения в объеме в 3–4 раза. Лишь после этого готовое тесто идет на разделку: для пирогов, пирожков и т. д.

3. ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА (ЗАМЕС БЕЗОПАРНЫМ СПОСОБОМ)

Мука 4 стакана
Масло сливочное или маргарин 6 столовых ложек

Молоко 1 ½ стакана
Сахар-песок 2 столовые ложки
Яйца 2 штуки
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 40 г
Начинка (см. главу IV)

Тесто заводят безопарным способом. В подогретом молоке разводят дрожжи и замешивают тесто по раскладке, указанной выше. Хорошо промешенное тесто ставят в теплое место для подъема на 40–60 минут, после чего его тщательно сбивают и вновь ставят в теплое место на 25–30 минут. Готовое тесто выкладывают на доску и раскатывают в длинный жгут, от которого нарезают небольшие куски; последние формуют в круглые шарики и укладывают их на доску, обсыпанную мукой, затем шарики из теста (булочки) ставят в теплое место на расстойку на 15–20 минут. Расстоявшиеся булочки из теста посередине вдавливают концом скалки или донышком небольшого стаканчика, в полученное углубление накладывают творог, протертый с одним яйцом, сметаной и сахаром (рис. 16). Готовые ватрушки смазывают маслом или яйцом и укладывают на металлический лист, смазанный маслом.

Выпекают ватрушки при температуре 220–240° в течение 15–20 минут.

4. БОЛЬШАЯ ВАТРУШКА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Мука 6 стаканов
Молоко 1 ½ стакана
Масло сливочное ¾ стакана
Сахар-песок 3 столовых ложки
Яйца 3 штуки
Соль 1 ½ чайные ложки
Дрожжи 50 г
Начинка (см. главу IV)

Тесто заводят безопарным способом. Кусок готового теста раскатывают на столе (Имеется в виду, что на стол положена доска для разделки теста, о которой сказано при описании кухонной посуды.) скалкой по размеру листа или большой сковороды, на которых ватрушка должна выпекаться. Раскатанное тесто навертывают на скалку и переносят на лист или сковороду, смазанные маслом. Выложенное тесто выравнивают руками, подравнивают края. Затем борт загибают наверх и прижимают.

Поело этого накладывают приготовленный творог, который с помощью ножа разравнивают до бортиков. На поверхности творога раскладывают изюм или делают переплет из того же теста. В тесто для переплета рекомендуется вмесить немного муки, чтобы сделать его консистенцию крепче. От этого переплет выходит красивее. Переплеты делают по-разному. В одном случае кусок теста раскатывают тонким ровным слоем и нарезают узкими полосками шириной в 1 см. Полоски накладывают сначала в одном направлении, начиная с середины, с угла на угол. Затем эти полоски смазывают яйцами и накладывают поперек второй ряд полосок. Готовый переплет смазывают яйцом. Более красивый переплет получается, когда куски теста раскатывают в тонкие ровные жгутики диаметром примерно около 0,5 см и раскладывают их таким же образом, как и в первом случае. Расстойка для большой ватрушки дается очень умеренная, приблизительно 15–20 минут.

Выпекают ватрушку при температуре 200–220°.

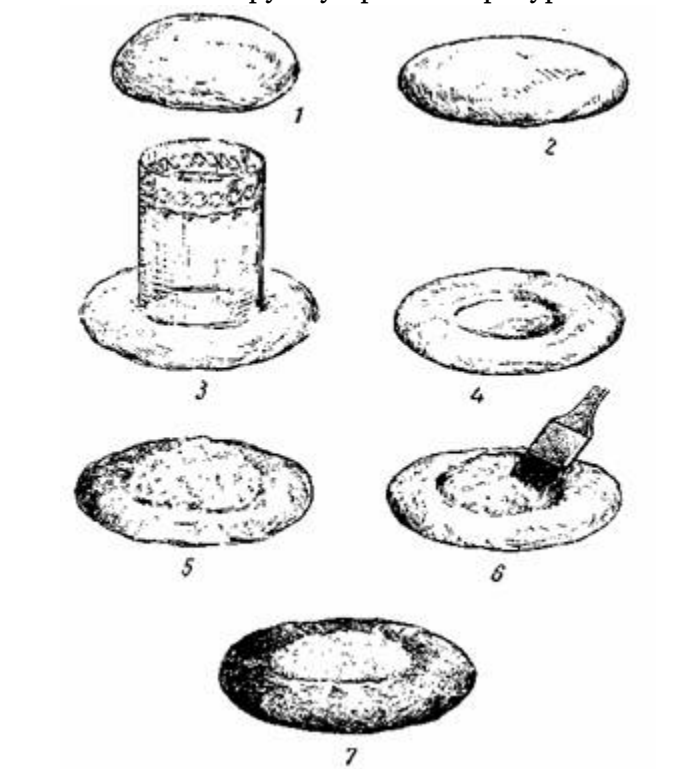


Рис. 16. Приготовление ватрушек с творогом: 1 — кусок теста, 2 — лепешка, 3 — стаканом делается углубление, 4 — ватрушка с углублением, 5 — ватрушка с творогом, 6 — смазывание творога яйцом с помощью кисточки, 7 — готовая ватрушка

5. БУЛОЧКИ С ВАРЕНЬЕМ

Мука 7 стаканов
Молоко 2 стакана
Масло сливочное ¾ стакана
Сахар-песок ¾ стакана
Яйца 5 штук
Соль 1 ½ чайные ложки
Дрожжи 50 г
Начинка:
Варенье 1 ½ стакана
Яйцо 1 штука

Тесто заводят опарным способом. Готовое тесто выкладывают на стол и нарезают на ровные кусочки, которые формуют в булочки и кладут на металлический лист, смазанный жиром, а затем ставят на расстойку на 15–12 минут, прикрыв их салфеткой. Выкладывать булочки нужно с учетом увеличения их в объеме после расстойки. Затем в середине расстоявшихся булочек пестиком делают углубление, которое заполняют вареньем. Булочки смазывают яйцом и ставят для дальнейшей расстойки на 10–15 минут.

Выпекают их при температуре 250–260˚ приблизительно 10–15 минут,

6. ПЛЮШКИ

Мука 7 стаканов
Сахар-песок ¾ стакана
Масло сливочное 1 стакан
Яйца 6 штук
Молоко 1 ½ стакана
Соль 1 ½ чайные ложки
Дрожжи 50 г

Тесто заводят опарным способом. Готовое тесто выкладывают на стол, обсыпанный мукой, и раскатывают в жгут. Жгут нарезают на маленькие кусочки, которые формуют в булочки, раскладывают тут же на столе или на доске, посыпанной мукой, и оставляют для расстойки на 15–20 минут. После расстойки булочки раскатывают скалкой в круглые лепешки толщиной в 1 см. Лепешки смазывают русским маслом густой консистенции (как сметана); при желании их посыпают сахаром, сахаром с маком или же сахаром с корицей и свертывают в трубочки

смазанной стороной внутрь. Трубочки разрезают вдоль острым ножом, им придают любую форму: сердечко, узорчик, бантик.

Сформованные плюшки укладывают на металлический лист, смазанный русским маслом, и ставят на расстойку в теплое место на 30–60 минут. Затем их смазывают яйцом и через 8—10 минут выпекают в печи при температуре 200–230° в течение 10–15 минут.

7. РОГАЛИКИ

Мука 7 стаканов
Сахар-песок 1 стакан
Масло топленое ½ стакана
Яйца 6 штук
Молоко 2 стакана
Соль 1 ½ чайные ложки
Дрожжи 50 г
Варенье без косточек 1 стакан

Тесто ставят опарным способом. Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой, раскатывают скалкой в пласт толщиной 1 см и нарезают в виде ромбов с сильно вытянутыми сторонами. На середину кладут варенье, тесто свертывают с угла на угол, а затем сгибают в виде полумесяца. Сформованные рогалики укладывают на лист, смазанный маслом и ставят на расстойку на 40–50 минут. После расстойки рогалики смазывают яйцом и минут через 8—10 ставят в печь.

Выпекают рогалики при температуре 220–230°. Продолжительность выпечки 20–25 минут.

8. СИБИРСКИЕ ШАНЕЖКИ

Мука 7 стаканов
Молоко 2 стакана
Яйца 6 штук
Сахар-песок 1 стакан
Масло сливочное 1 стакан
Соль 1 ½ чайные ложки
Дрожжи 50 г

Сметанная масса:
Сметана 6 столовых ложек
Масло 2 столовые ложки
Сахар-песок 1 столовая ложка

Мука 2 столовые ложки

Тесто для шанежек замешивают на опаре. В теплом молоке разбалтывают дрожжи, четыре стакана муки и столовую ложку сахара. Опару ставят в теплое место. В готовую опару закладывают растертые с сахаром яйца, соль и оставшуюся муку, все хорошо перемешивают и только тогда в тесто вбивают масло. Хорошо вымешенное тесто еще раз выбивают на столе до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Затем тесто кладут обратно в посуду и ставят в теплое место для подъема на 1 ½—2 часа.

Готовое тесто формуют в маленькие булочки размером с яйцо, которые укладывают на металлический лист, смазанный маслом, и ставят на расстойку на 40–45 минут в теплое место. Готовые булочки смазывают сметанной смазкой: на каждую булочку накладывают чайной ложкой сметанную массу и аккуратно размазывают по всей поверхности булочки.

Выпекают шанежки при температуре 220–230° в течение 20–25 минут.

Приготовление сметанной массы: 6 ложек сметаны соединяют с сахаром, мукой и маслом, все хорошо выбивают до исчезновения комочков.

9. ПИРОЖКИ СО ЩАВЕЛЕМ

Мука 7 стаканов
Молоко 2 стакана
Яичные желтки 5 штук
Сахар 1 ½ стакана
Масло сливочное 1 стакан
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 50 г
Начинка (см. главу IV)

Тесто на пирожки готовят опарным способом. Два стакана молока. подогревают до парного состояния, и молоке разводят дрожжи и 4 стакана муки. Ставят опару в теплое место. В готовую опару вводят желтки, растертые с сахаром, соль, муку и масло куском, все это хорошо перемешивают и выбивают на столе до состояния, при котором тесто отстает от рук. Выбитое тесто ставят в теплое место для подъема. Когда тесто будет готово, его нарезают небольшими кусочками (побольше грецкого ореха) и формуют в булочки, которые раскладывают на столе для расстойки на 10–15 минут, предварительно прикрыв их салфеткой. Расстоявшиеся булочки раскатывают скалкой в

круглые лепешки, на которые кладут чайную ложку сахара и кучку мелко рубленного щавеля, пересыпанного картофельной мукой. Пирожки защипывают веревочкой, смазывают яйцом, выпекают при температуре 220–230° в течение 15–20 минут.

10. РУЛЕТ С КОРИЦЕЙ

Мука 3 ½ стакана
Молоко 1 стакан
Яйца 3 штуки
Масло сливочное ½ стакана
Сахар ½ стакана
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 30 г
Корица толченая 1 столовая ложка
Орехи рубленые ½ стакана

Тесто готовят опарным способом. В готовую опару закладывают продукты по рецептуре; тесто хорошо вымешивают и выбивают на столе, после чего ставят в теплое место для подъема. Готовое тесто раскатывают скалкой на столе в пласт толщиной 1 см. Поверхность пласта смазывают маслом, обсыпают корицей с сахаром и завертывают в рулет, который острым ножом разрезают посередине вдоль рулета не до конца (разрез не должен доходить на 3–4 см до края). Разрезанные половинки скручивают в виде жгута но отдельности, а потом соединяют вместе и снова скручивают. Завитый жгутом рулет укладывают на противень с тремя бортиками, смазанный маслом, где рулету придается форма полукалача. Затем рулет ставят в теплое место на расстойку в течение 60–70 минут. Смазанный яйцом и обсыпанный рублеными орехами рулет выпекают при температуре 200–210° в течение 40–50 минут.

11. РУЛЕТ С МАКОМ

Мука 3 ½ стакана
Молоко 1 стакан
Яйца 2 штуки
Масло сливочное 2 столовые ложки
Сахар-песок 1 стакан
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 30 г
Маковая начинка (см. главу IV)

Тесто для макового рулета ставят также на опаре, как для рулета с корицей. Готовое тесто раскатывают на столе в пласт толщиной 1 см. На раскатанный пласт выкладывают приготовленный мак, разравнивают его по всему пласту, который затем свертывают в трубку. После этого рулет укладывают на металлический лист, смазанный русским маслом, и ставят в теплое место на расстойку на 40–60 минут. Затем рулет смазывают яйцом и через 5–6 минут ставят для выпечки в печь при температуре 200–210° на 40–50 минут.

12. ВЕНОК СЛОЕНЫЙ

Мука 7 стаканов
Молоко 1 ½ стакана
Сахар-песок 1 ½ стакана
Желтки яичные 10 штук
Масло сливочное 1 стакан
Соль 1 ½ чайные ложки
Дрожжи 60 г
Изюм ½ стакана
Миндаль ½ стакана
Ванильный сахар 1/3 порошка
Сахарная пудра

Тесто на венок замешивают на опаре, приготовленной из всего молока, дрожжей, четырех стаканов муки и одной столовой ложки сахара. Опару ставят в теплое место для подъема. Желтки перетирают с сахаром добела, к ним добавляют масло с ванильным сахаром, все выбивают в однородную массу. В подошедшую опару добавляют оставшуюся муку, соль и взбитую массу. Тесто хорошо перемешивают и кладут в него изюм. После этого тесто ставят в теплое место для подъема, затем еще раз обминают и вторично ставят на подъем.

Готовое тесто выкладывают на доску и раскатывают в продолговатый пласт толщиной в 1–1,5 см. Пласт смазывают маслом, посыпают сахаром и закатывают его в рулет, стараясь растянуть подлиннее. Рулет легонько приплющивают и разрезают на три полосы в длину, но не до конца, оставляя 2–3 см. Разрезанные пласты заплетают в косу и придают им форму венка. Венок укладывают на противень с тремя бортами, смазанный маслом, и ставят для подъема в теплое место на 50–60 минут. За 10 минут до посадки в печь венок смазывают яйцом и посыпают рубленым миндалем.

Перед выпечкой венок нужно проколоть в нескольких местах

вилкой, иначе он вздуется.

Выпекают венок при температуре 200–210° в течение 50–60 минут. Готовый венок обсыпают сахарной пудрой.

13. ЛИСТОВОЙ ПИРОГ

Мука 7 стаканов
Молоко 2 стакана
Масло сливочное 1 стакан
Сахар-песок 1 ½ стакана
Яйца 10 штук
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 70 г
Ванильный сахар 1/3 порошка

Тесто приготовляют опарным способом.

Для опары используют всю норму молока, дрожжей и четыре стакана муки. В готовую опару замешивают сахар, яйца, соль, муку. Все это вымешивают, затем добавляют масло, выбивают тесто веселкой и ставят на подъем в теплое место. Тесто для этого пирога очень слабой консистенции. Разделывают его на столе, посыпанном мукой. Тесту придают форму четырехугольного бруска, который раскатывают в пласт толщиной 2 см и размером примерно с противень, на котором пирог будет выпекаться. Раскатанный пласт навертывают на скалку и раскладывают на металлическом противне, заранее приготовленном (смазанном маслом и посыпанном мукой).

Выложенный на лист пирог ставят на расстойку на 20–25 минут, после этого смазывают яйцом и густо посыпают мучной посыпкой (см. стр.12) и ванильным сахаром. Затем поверхность пирога украшают тонко нарезанными цукатами из апельсиновых или лимонных корок, на цукаты кладут маленькие кусочки сливочного масла.

Пирог ставят на выпечку на. 30–35 минут при температуре печи 210–220 %.

14. ЛИСТОВОЙ ПИРОГ С ВОЗДУШНЫМ КРЕМОМ

Мука 7 стаканов
Масло сливочное 1 стакан
Молоко 2 стакана
Сахар-песок 1 стакан
Яйца 8 штук
Дрожжи 50 г

Соль 1 чайная ложка
Ванильный сахар 1/3 порошка

Отделка:
Масло сливочное 2 столовые ложки
Орехи грецкие 1 стакан
Сахарная пудра 1 стакан

Для опары используют все полагающиеся по норме молоко, подогретое до парного состояния, дрожжи, а муку берут в половинной норме. Посуду с опарой ставят в теплое место, закрывают ее салфеткой. Желтки растирают с сахаром добела. Масло отминают до мягкости и смешивают с растертыми желтками и ванильным сахаром.

Все соединяют с готовой опарой и кладут оставшуюся муку и соль. Тесто выбивают веселкой, пока оно не станет легко отставать от стенок посуды и веселки, затем ставят в теплое место на 50–60 минут и в течение этого времени выбивают веселкой один раз. Готовое тесто разделывают на столе, посыпанном мукой. Пирог раскатывают в пласт толщиной 1,5–2 см, потом навертывают на скалку и раскладывают на металлическом противне, смазанном маслом и посыпанном мукой. Края пирога смазывают яйцом и на смазанное место укладывают полоски теста в виде бортиков, верх пирога посыпают крупно рубленными грецкими орехами. После этого пирог ставят на расстойку на 15–20 минут. За 5 минут до посадки в печь бортик пирога смазывают яйцом. Выпекают пирог при температуре 220–230°. В испеченный пирог укладывают сбивной крем (см. главу V), который подготавливают к моменту выхода пирога из печи. Верх крема посыпают сахарной пудрой и сливочным маслом, мелко нарезанным и перемешанным с мукой в виде крупки. После этого пирог ставят еще в печь на несколько минут для подрумянивания.

15. ПИРОГ С ВАРЕНЬЕМ

Мука 7 стаканов
Масло сливочное 1 ½ стакана
Сахар-песок 1 стакан
Яйца 6 штук
Молоко 1 ½ стакана
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 40 г
Варенье или джем 2 стакана

В теплом молоке разводят дрожжи с четырьмя стаканами муки и ложкой сахара, Опару ставят в теплое место до готовности. В готовую опару кладут продукты по рецептуре, кроме варенья и одного яйца. Массу хорошо вымешивают и выбивают на столе, после чего ставят в теплое место для брожения на 1 ½—2 часа. Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой, и формуют в брусок. От бруска отрезают небольшой кусок теста для отделки пирога. Сформованный брусок раскатывают в виде прямоугольника, если пирог предназначают для выпечки на противне, или круга, если пирог предназначают для выпечки на большой сковороде.

Раскатанный пласт укладывают на заранее подготовленный противень, выравнивают руками и накладывают варенье, располагая его равномерно по всему пирогу; края пирога чуть загибают наверх. Из оставшегося куска теста раскатывают длинный тонкий жгут, который укладывают в виде решетки на пироге. По краям пирог смазывают яйцом или водой и укладывают рантик из теста. Пирог ставят на расстойку в теплое место на 15–20 минут. После этого бортик и решетку на пироге смазывают яйцом.

Выпекают пирог при температуре 220–240° в течение 40–60 минут.

16. СИБИРСКИЙ ПИРОГ С МОЛОТОЙ ЧЕРЕМУХОЙ

Мука 7 стаканов
Масло сливочное 1 стакан
Молоко 2 стакана
Сахар-песок 1 стакан
Яйца 6 штук
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 50 г
Начинка из черемухи (см. главу IV) (Имеется в виду черемуха сушеная молотая)

Дрожжи разводят в теплом молоке (полная норма) с четырьмя стаканами муки. Посуду с опарой завязывают салфеткой и ставят в теплое место. В готовую опару добавляют сахар, яйца, соль и оставшуюся муку, в последнюю очередь кладут масло мягкой консистенции. Тесто вымешивают до тех пор, пока оно не будет легко отставать от рук или веселки, ставят в теплое место для увеличения его объема в два или три раза, еще раз обминают и вторично ставят на подъем. Готовое тесто

выкладывают на стол, подпыленный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1,5 см. Раскатанное тесто выравнивают по листу, на котором оно будет выпекаться, накатывают на скалку, выкладывают, хорошо его выравнивая, на лист, смазанный маслом. По краю пласта укладывают рантик. Лист с пирогом ставят на расстойку в теплое место на 10–15 минут. Затем на пирог укладывают начинку из черемухи, примерно слоем в 1–2 см.

Пирог ставят в печь на 30–50 минут, температура печи должна быть 200–210°. Испеченный пирог выкладывают на стол, застланный в несколько рядов бумагой, чтобы донышко пирога не отпотело. Совершенно остывший пирог покрывают взбитыми с сахаром сметаной или сливками.

17. КРЕНДЕЛЬ

Мука 8 стаканов
Молоко 2 ½ стакана
Масло сливочное 1 ½ стакана
Сахар-песок 1 ½ стакана
Изюм 1 стакан
Сахарная пудра
Миндаль ½ стакана
Корица молотая 1 столовая ложка
Яйца 7 штук
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 50 г

В подогретом молоке растворяют дрожжи и четыре стакана просеянной муки. Опару хорошо вымешивают и ставят в теплое место для подъема. В готовую опару кладут яйца, сахар, муку, соль, масло. Все это тщательно вымешивают и ставят в теплое место до увеличения объема теста примерно в два раза. Готовое тесто выкладывают на стол и в него вмешивают изюм, миндаль, нарезанный мелко, и корицу. Все хорошо перемешивают и оставляют на столе на 15–20 минут, покрыв тесто салфеткой. Затем скатывают большой крендель и кладут его на металлический противень с тремя бортиками, смазанный маслом. Крендель ставят на расстойку в теплое место на 20–25 минут.

Выпекают крендель при температуре 200–210°. Готовый крендель глазируют помадкой (см. главу V) или посыпают сахарной пудрой.

18. СБОРНЫЙ ПИРОГ

Мука 7 стаканов
Масло сливочное 1 стакан
Молоко 2 стакана
Сахар-песок 1 стакан
Желтки 4 штуки
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 50 г

Начинка:
Варенье 1 ½ стакана
Масло топленое 1 стакан
Сахарная пудра с ванильным
сахаром 2 столовые ложки

В теплом молоке (2 стакана) разводят дрожжи с четырьмя стаканами муки. Опару ставят в теплое место; когда она увеличится в объеме в два раза, в нее кладут остальные продукты. Тесто хорошо вымешивают и ставят в теплое место для подъема. Когда тесто еще раз поднимется, его выкладывают на стол и скатывают в жгут, который нарезают на мелкие кусочки величиной с грецкий орех. Кусочки формуют в булочки и укладывают на столе для расстойки на 10–15 минут, покрыв их салфеткой. Сформованные булочки раскатывают в круглые лепешки, на которые накладывают варенье по одной чайной ложке. Пирожки защипывают узелком и обмакивают в растопленное масло, затем укладывают очень тесно один к другому в глубокую форму. Форму с пирожками ставят в теплое место на расстойку в течение 20–25 минут, после расстойки сборный пирог выпекают при температуре 210–220°. Готовый пирог выкладывают из формы и обсыпают сахарной пудрой.

Форму (кастрюлю) нужно брать для выпечки пирога такую, чтобы ее высота в три раза превышала высоту уложенных пирожков, так как при выпечке они сильно поднимаются.

19. КУЛИЧ НА СЛИВКАХ

Мука 5 стаканов
Сливки 1 ½ стакана
Масло сливочное 1 стакан
Сахар-песок 1 стакан
Желтки 8 штук
Миндаль ½ стакана
Изюм ½ стакана
Цукаты ½ стакана

Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 100 г
Ванильный сахар ½ порошка
Глазурь для отделки кулича (см. главу V)

В подогретых сливках разводят дрожжи и половину всего количества муки, и опару ставят в теплое место. Пока опара подходит, растирают желтки с сахаром добела. Растертые желтки соединяют с растертым добела маслом. Изюм перебирают и моют. Когда опара будет готова, в нее вводят растертые желтки с маслом, изюм, нарезанные цукаты, миндаль. Массу хорошо размешивают и всыпают соль, оставшуюся муку, ванильный сахар. Затем все перемешивают на столе, укладывают в посуду и ставят в теплое место на 60–80 минут — до увеличения в объеме в два раза. После этого тесто еще раз выбивают на столе и вторично ставят в теплое место.

Из готового теста формуют небольшую булочку и кладут в форму с высокими стенками, смазанную маслом, дно формы и стенки застилают промасленной бумагой. Тесто в форме должно занимать 1/3 высоты. Форму с тестом ставят на расстойку в теплое место на 60–80 минут. Выпекают кулич при температуре 200–220° в течение 60–70 минут. Когда верх кулича потемнеет, нужно накрыть его сырой бумагой. Кулич во время выпечки трясти нельзя, он может осесть. Готовый кулич осторожно выкладывают из формы на мягкую подстилку, застланную бумагой и салфеткой.

Остывший кулич сверху смазывают тонким слоем глазури, а оставшуюся глазурь выкладывают в бумажный конусный конверт, у которого кончик отрезают ножницами; выдавливая глазурь, делают рисунок на куличе. Поверхность кулича можно украшать также цукатами, мармеладом, помадкой.

20. КУЛИЧ НА ЖЕЛТКАХ

Мука 7 стаканов
Молоко 2 стакана
Масло сливочное 1 стакан
Желтки 7 штук
Сахар-песок 1 ½ стакан
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 70 г
Коньяк 1 столовая ложка
Ванильный сахар ½ порошка

Тесто заводится опарным способом, желтки растирают с сахаром и вливают в готовую опару, после чего кладут оставшуюся муку, масло, коньяк, ванильный сахар, соль. Замешенное тесто ставят в теплое место. Во время подъема тесто нужно обмять два раза, а после третьего подъема тесто выкладывают на стол и делят на куски для куличей, которые укладывают в формы, застланные промасленной бумагой. Тесто должно занимать 1/3 формы. Затем тесто в формах ставят на подъем в теплое место на 60–80 минут.

Выпекают куличи при температуре 200–210°. Готовые остывшие куличи смазывают глазурью (см. главу V).

21. КУЛИЧ ЦУКАТНЫЙ

Мука 4 стакана
Масло сливочное ¾ стакана
Молоко 1 стакан
Сахар-песок ¾ стакана
Яйца 6 штук
Цукаты апельсиновые ½ стакана
Изюм мелкий ½ стакана
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 70 г
Ванильный сахар 1/3 порошка

Тесто готовят опарным способом. Готовое тесто кладут в куличную форму (или в кастрюлю с высокими стенками), застланную промасленной бумагой, на 1/3 формы и ставят на расстойку до увеличения объема теста примерно до ¾ формы. После этого тесто ставят в печь при температуре 200–210°. Готовый кулич глазируют (см. разд. V).

22. РОМОВАЯ БАБА

Мука 6 стаканов
Масло сливочное ¾ стакана
Молоко 1 ½ стакана
Сахар-песок ½ стакана
Яйца 10 штук
Соль ½ чайной ложки
Дрожжи 50 г

Промочка:
Сахар-песок ½ стакана

Вода 1 стакан
Коньяк 4 столовые ложки
Помадка 4 столовые ложки (см. главу V)

Опару готовят из половины всей муки, теплого молока (1 ½ стакана) и дрожжей. Опару ставят в теплое место до увеличения в объеме и появления пузырьков на ее поверхности.

В готовую опару кладут масло, растертое с сахаром. Яйца разбивают и кладут по одному, все время выбивая опару веселкой. Опару выбивают до тех пор, пока не введут все яйца. Затем прибавляют соль и остальную муку. Тесто выбивают до пышности и ставят в теплое место на 1 ½ часа — до увеличения в объеме в два раза.

Готовое тесто выкладывают на стол и формуют в булки, которые укладывают в формы, смазанные маслом и посыпанные мукой (если нет формы, можно положить в мелкие кастрюли). Тесто, которое должно занимать 1/3 формы, ставят на расстойку. Когда тесто в форме поднимется на ¾ высоты, его ставят в печь с температурой 210–230°.

Готовые ромовые бабы осторожно вынимают из форм и пропитывают заранее приготовленным сиропом. Сироп делают, распуская сахар в воде, с добавлением коньяка или нескольких капель ромовой эссенции.

Верх бабы глазируют помадкой (см. главу V). В помадку по желанию можно добавлять какао, масло сливочное, сок из клюквы и т. д.

23. ОРЕХОВАЯ БУЛКА

Мука 8 стаканов
Масло сливочное ½ стакана
Молоко 2 стакана
Сахар-песок 1 стакан
Яйца 3 штуки
Кагор ½ стакана
Какао 1 столовая ложка
Ядра грецкого ореха 300 г
Соль 1 ½ чайные ложки
Дрожжи 100 г

Тесто на ореховую булку готовится безопарным способом. В подогретом молоке разводят дрожжи и растирают их до исчезновения комочков. Вливают кагор, кладут сахар, яйца, соль, какао, масло, муку, мелко рубленный орех — все полностью по

норме; затем массу перемешивают и выбивают на столе. После этого тесто кладут в посуду, завязывают салфеткой и ставят в теплое место для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, его на столе вторично выбивают и ставят в теплое место до готовности. Готовое тесто формуют в одну большую булку, укладывают на металлический противень, смазанный маслом, и ставят в теплое место для расстойки на 60–80 минут. Затем булку выпекают при температуре 200–210° в течение 1–1 ½ часов.

Готовность булки узнается по цвету корочки и по весу булки. У готовой булки цвет корок коричневый и легкий вес. Булку сверху покрывают глазурью из бумажного кондитерского мешочка, нанося на нее различные орнаменты в русском стиле.

24. ПИРОЖКИ II ПОНЧИКИ ЖАРЕНЫЕ

Мука 7 стаканов
Масло сливочное 1/3 стакана
Молоко или вода 2 стакана
Яйца 2 штуки
Дрожжи 60 г
Соль 1 чайная ложка
Жир для жарки 500 г
Начинка (см. главу IV)

В подогретом молоке разводят дрожжи. Тщательно разбалтывают и закладывают остальные продукты. Хорошо вымешенное тесто ставят в теплое место на 1–1 ½ часа. Готовое тесто выкладывают на стол и скатывают длинным жгутом, от которого нарезают маленькие кусочки теста величиной с яйцо. Эти кусочки формуют в булочки и оставляют на 10–15 минут, закрыв салфеткой для расстойки, после этого их раскатывают на круглые лепешки. На середину лепешки кладут начинку и края лепешки защипывают пирожком. Разделанные пирожки укладывают на лист, посыпанный мукой или смазанный маслом, и ставят для расстойки на 15–20 минут. Затем пирожки кладут на сковороду защипкой вниз и жарят в разогретом жире. Жареные пирожки переворачивают с одной стороны на другую, чтобы они подрумянились со всех сторон. Продолжительность жарки приблизительно 5–7 минут.

Пончики приготовляют так же, как и жареные пирожки. В отличие от пирожков они имеют круглую форму и для их жарки требуется больше жиру. Готовые пончики обсыпают сахарной пудрой. После жарки пирожков и пончиков жир сливают в другую посуду, так как он может быть еще раз использован при

прибавлении свежего масла,

Пирожки и пончики перед жаркой отряхивают от муки, так как попавшая в горячий жир мука горит и засоряет жир, а изделия получаются темного цвета.

25. ПИРОГ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ

Мука 7 стаканов
Молоко 2 стакана
Жир 4 столовые ложки
Сахар-песок 1 столовая ложка
Яйца 2 штуки
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 40 г
Начинка (см. главу IV)

Малосдобные пироги, а также пирожки приготавливают из теста очень мягкой консистенции. Тесто ставят опарным и безопарным способом. Для большого пирога готовое тесто делят на два куска. Из одного куска раскатывают пласт толщиной примерно в 1 см. Раскатывают тесто ровным слоем на столе, посыпанном мукой. Затем раскатанное тесто навертывают на скалку и переносят его на хорошо смазанный металлический лист или противень с тремя бортиками. На разложенное тесто кладут фарш, который распределяют по всему противню. Края у пирога приподнимают и завертывают на фарш. Раскатанный второй пласт теста укладывают на пирог и края защипывают. Приготовленный пирог ставят на расстойку в теплое место на 10–15 минут, затем смазывают его маслом или яйцом. Если пирог смазывают маслом, то поверхность пирога посыпают толчеными сухарями. После смазки на поверхности пирога делают проколы ножом в нескольких местах для того, чтобы не образовались вздутия верхней корки во время выпечки. Пирог выпекают при температуре 210–220˚ в течение 25–30 минут.

Готовый пирог перекладывают на стол, застланный бумагой, и накрывают салфеткой; если корочка пирога получилась жесткой, то ее нужно покрыть влажной салфеткой.

Тесто для пирога с квашеной капустой приготовляется так же, как и для пирога со свежей капустой, приготовление начинки см, главу IV.

26. МОРКОВНЫЙ ПИРОГ

Таким же образом, как и для капустного пирога, готовится

тесто для морковного пирога. Готовое тесто укладывают на лист углами. Начинку выкладывают и разравнивают, углы завертывают конвертом и защипывают, пирог смазывают яйцом или маслом и ставят для расстойки лишь на 8—10 минут. Верхнюю корочку пирога прокалывают в нескольких местах ножом.

Выпекают пирог при температуре 210–230° в течение 25–30 минут. Начинка (см. главу IV).

27. ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ И РИСОМ

Мука 7 стаканов
Молоко 2 ½ стакана
Масло сливочное 2 столовые ложки
Сахар-песок 1 столовая ложка
Яйца 2 штуки
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 40 г
Жир для обжарки 400 г
Начинка (см. главу IV)

На теплом молоке готовят опару из дрожжей и муки, взятой в половинной норме. Хорошо вымешенную опару ставят в теплое место на подъем. В готовую опару кладут все оставшиеся продукты. Тесто вымешивают до состояния гладкости и ставят на подъем на 1–1 ½ часа. После этого еще дважды перебивают тесто, выкладывая его на стол, подпыленный мукой. На столе тесто разделывают на маленькие булочки, которые после небольшой расстойки (в течение 10–15 минут) раскатывают на круглые лепешки. На лепешки кладут грибной фарш. Края лепешек защипывают и придают им форму пирожка; сформованные пирожки ставят на расстойку на 10–15 минут, после чего жарят на сковороде с растопленным жиром пли растительным маслом. Во время жарки пирожки переворачивают вилкой с одной стороны на другую, чтобы они подрумянились. Эти пирожки можно печь и на металлических листах, но в этом случае тесто надо замесить несколько круче.

28. ПИРОЖКИ С ЯЙЦАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Мука 7 стаканов
Молоко 2 стакана
Масло сливочное, или маргарин 2 столовые ложки
Сахар-песок 1 столовая ложка
Яйца 2 штуки

Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 40 г
Начинка (см. главу IV)

Тесто готовят безопарным способом. Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой, и раскатывают в пласт 0,5 см толщины. Из этого пласта нарезают формочкой или стаканом круглые лепешки, на которые раскладывают заранее приготовленный фарш. Пирожки защипывают и укладывают защипкой вниз на металлический лист, смазанный жиром, затем ставят на расстойку в теплое место на 15–20 минут, прикрыв их салфеткой. После этого пирожки смазывают яйцом или маслом и ставят в печь при температуре 220–230° на 18–20 минут. Эти пирожки можно жарить и во фритюре (см. стр.13).

29. ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ВИЗИГИ

Мука 7 стаканов
Молоко 2 стакана
Масло сливочное 2 столовые ложки
Сахар-песок 1 столовая ложка
Яйца 2 штуки
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 40 г
Начинка (см. главу IV)

Тесто ставят безопарным способом. Готовое тесто выкладывают на стол и делают лепешки так же, как и для пирожков с яйцами и зеленым луком. На готовые лепешки накладывают фарш. Пирожки защипывают, укладывают на металлический лист, смазанный маслом, защипкой вниз и оставляют для расстойки на 10–15 минут. За 5–6 минут перед посадкой в печь пирожки смазывают яйцом.

Выпекают пирожки при температуре 220–230° в течение 18–20 минут.

30. ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ САГО

Мука 7 стаканов
Молоко 2 ½ стакана
Масло сливочное 2 столовые ложки
Сахар-песок 1 столовая ложка
Яйца 2 штуки
Соль 1 чайная ложка

Дрожжи 40 г
Жир для обжарки 400 г
Начинка (см. главу IV)

Тесто готовят так же, как и для пирожков с яйцами и зеленым луком, но консистенция его чуть слабее. На готовые лепешки накладывают фарш и пирожки ставят на расстойку на 8—10 минут, покрыв их легкой салфеткой или марлей. После расстойки пирожки жарят в горячем жире или в растительном масле. Во время жарки пирожки переворачивают ножом или вилкой для того, чтобы корочка прожаривалась равномерно со всех сторон.

Эти пирожки можно выпекать и на листах.

31. ПИРОЖКИ С ЯЙЦАМИ И РИСОМ

Мука 7 стаканов
Молоко 2 стакана
Масло сливочное 3 столовые ложки
Сахар-песок 2 столовые ложки
Яйца 3 штуки
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 50 г
Начинка (см. главу IV)

Тесто ставят так же, как и для пирожков с яйцами и луком. Готовое тесто раскатывают в пласт и нарезают выемкой (см. стр. 2) или стаканом лепешки, на которые раскладывают приготовленный фарш. Пирожки защипывают, укладывают на металлический лист, смазанный маслом, и ставят на расстойку, в теплое место на 10–15 минут, прикрывая легкой салфеткой. За пять минут до посадки, в печь пирожки смазывают яйцом и выпекают при температуре 220–230° в течение 20–25 минут.

32. ПИРОГИ С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ

Мука 7 стаканов
Молоко или вода 2 стакана
Масло растительное 3 столовые ложки
Сахар-песок 1 столовая ложка
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 40 г
Жир для обжарки пирожков 400 г
Начинка (см. главу IV)

Тесто готовится по тому же способу, как и для пирожков с яйцами, визигой и т. д.

Готовые лепешки заполняют грибным фаршем, защипывают и укладывают на доску, подпыленную мукой, или на металлический лист, смазанный маслом. После расстойки в течение 10–12 минут пирожки жарят во фритюре (см. стр.13).

33. ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ЛИВЕРА

Мука 7 стаканов
Молоко или вода 2 ½ стакана
Масло сливочное 2 столовые ложки
Сахар-песок 1 столовая ложка
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 40 г
Жир для обжарки пирожков 300–400 г
Начинка (см. главу IV)

Тесто для пирожков из ливера готовят так же, как и для пирожков с грибами. На готовые лепешки раскладывают приготовленный ливерный фарш, пирожки защипывают и ставят на расстойку в теплое место на 8—10 минут. После этого пирожки жарят во фритюре (см. стр. 13).

34. ПИРОЖКИ С МЯСНОЙ ГОВЯЖЬЕЙ НАЧИНКОЙ

Мука 7 стаканов
Молоко 2 ½ стакана
Масло сливочное 1 столовая ложка
Сахар-песок 1 столовая ложка
Яйца 2 штуки
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 40 г
Жир для жарки 300–400 г
Начинка (см. главу IV)

Тесто для пирожков с мясом готовят так же, как и для пирожков с ливером. На готовые лепешки накладывают фарш, лепешки защипывают и сразу приступают к жарке пирожков, на расстойку эти пирожки не ставят во избежание вытекания сока из начинки.

35. БЕЛЯШИ

Мука 3 ½ стакана
Молоко или вода 1 стакан
Жир 3 столовые ложки
Соль ½ чайной ложки
Дрожжи 20 г
Жир для обжарки 300 г
Начинка (см. главу IV)

Готовое дрожжевое тесто хорошо вымешивают и скатывают в жгут, который нарезают на маленькие булочки. Булочки раскатывают в небольшие лепешки (из этой порции теста выходит 20 беляшей), На лепешки кладут мясной фарш. Края лепешки завертывают на фарш в виде ватрушки. Готовые беляши жарят в разогретом жире на сковороде, укладывают на сковороду мясом вниз; когда верх хорошо подрумянится, поворачивают донышком вниз и жарят до готовности. Продолжительность жарки беляшей 8—10 минут.

36. РЫБНЫЙ ПИРОГ

Для теста:
Мука 7 стаканов
Молоко или вода 2 стакана
Масло сливочное (можно растительное) 4 столовые ложки
Яйца 2 штуки
Сахар-песок 1 столовая ложка
Соль 1 ½ чайные ложки
Дрожжи 50 г

Для фарша:
Рыба (осетрина, нельма, судак, сом и др.) 1,5 кг
Лук репчатый 2 головки
Лавровый лист 2 листочка
Сухари толченые 3 столовые ложки
Соль 1 ½ столовые ложки
Перец по вкусу
Рис 300 г
Масло (можно растительное) 4 столовые ложки

На теплом молоке замешивают тесто и ставят его в теплое место на подъем на 1–1 ½ часа. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, его вымешивают на столе, подпыленном мукой. Готовое тесто раскатывают в два пласта толщиной 1 см, один пласт навертывают на скалку и переносят на трехбортный

металлический лист, смазанный маслом. На пласт теста накладывают тонкий слой фарша из визиги, саго пли риса, а сверху размещают не-большими кусками сырую, заранее подсоленную рыбу, на рыбу укладывают мелко резанный лук и лавровый лист, посыпают слегка перцем и сбрызгивают маслом. Накладывают второй пласт теста, края защипывают и пирог, ставят на расстойку на 4–5 минут. Верх пирога смазывают маслом и обсыпают мелко толченными сухарями. Верхнюю корку пирога прокалывают ножом для выхода пара.

Пирог выпекают при температуре 210–220°, продолжительность выпечки 50–60 минут. Готовый пирог с листа перекладывают на стол, застланный в несколько рядов бумагой, и накрывают влажной салфеткой.

Рыбу приготовляют следующим образом. У рыб осетровых. пород отрубают голову, обрезают плавники, спинные жучки и разрезают вдоль по хребту пополам. Затем рыбу опускают в кипящую воду на 2–3 минуты и срезают ножом боковые жучки, чтобы поверхность рыбы была совершенно гладкая и не царапала руки. Если жучки плохо снимаются, то рыбу погружают вторично в кипяток на 1–2 минуты. После очистки рыбу вторично промывают, нарезают небольшими кусочками, кладут в миску и солят.

Частиковую рыбу перед очисткой заливают холодной водой на 20–30 минут. Затем очищают от чешуи, аккуратно разрезают брюшко, вынимают жабры и внутренности, обрубают голову и плавники. После этого рыбу промывают, пластуют, по возможности вырезают хребтовые кости. Режут рыбу на небольшие куски, укладывают в миску и засаливают на 1–2 часа.

Свежемороженую рыбу заливают холодной водой для оттаивания. Соленую рыбу замачивают в холодной воде на 20–24 часа, меняя воду 3–4 раза. Затем рыбу очищают от чешуи и разрезают на требуемые куски.

37. РАССТЕГАИ РЫБНЫЕ

Мука 7 стаканов
Молоко 2 стакана
Масло сливочное 2 столовые ложки
Сахар-песок 1 столовая ложка
Яйца 2 штуки
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 40 г
Рыба 300 г (Для расстегая употребляется осетрина, кета, судак, лососина, семга.)

Фарш рисовый (Рисовый фарш для расстегаев можно заменить фаршем из саго или визиги.)

Приготовленное тесто раскатывают на столе, подпыленном мукой, в большой пласт толщиной 0,5 см. Выемкой (см. стр. 2) или стаканом нарезают кружки, которые слегка раскатывают скалкой, на каждый кружок кладут фарш из риса. На середину сверх фарша кладут кусочек рыбы. Края расстегая защипывают, оставляя середину открытой. Приготовленные таким образом расстегаи укладывают на лист, смазанный маслом, и ставят на расстойку на 15–20 минут. Смазанные яйцом расстегаи пекут в печи при температуре 220–230°. Испеченные расстегаи (см. вклейку) смазывают маслом, выкладывают с металлического листа и покрывают влажной салфеткой.

СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Слоеное дрожжевое тесто можно ставить опарным и безопарным способом. Но так как в это тесто обычно добавляют много сдобы, то лучше его готовить опарным способом. Масло для прослойки вводят уже в готовое тесто.

Из слоеного дрожжевого теста выпекаются, булочки, розанчики, слойки с вареньем и т. д.

38. СЛОЙКИ, РАССТЕГАЙЧИКИ, ВИТУШКИ

Мука 8 стаканов
Сахар-песок 1 стакан
Масло сливочное ½ стакана
Яйца 4 штуки
Молоко 3 стакана
Соль 1 ½ чайные ложки
Дрожжи 40 г
Ванильный сахар ½ порошка
Масло сливочное для прослойки теста 250 г

В опару используют всю норму молока, предназначенного для теста. Муку берут в половинном размере. Посуду с опарой завязывают салфеткой и ставят в теплое место для увеличения в объеме примерно в два раза. В готовую опару добавляют соль, ванильный сахар. Всю сдобу предварительно хорошо размешивают и соединяют с опарой. После этого добавляют муку и замешивают тесто мягкой консистенции. Готовое тесто выкладывают на стол, выбивают и оставляют для расстойки на 10–15 минут на столе, после чего тесто раскатывают в квадрат толщиной 1,5 см. На одной половине раскатанного пласта раскладывают сливочное масло, нарезанное в виде тонких лепешек. Уложенное масло закрывают второй половиной пласта. После этого слойку поворачивают по длине стола и раскатывают снова толщиной примерно 1,5 см, затем тесто складывают в четыре слоя. Таким образом тесто раскатывают два раза. После этого слойку укладывают на подпыленную мукой доску и ставят в прохладное место. Всего в тесте, закатанном с маслом, образуется 12 слоев.

Для разделки на изделия слойку снова раскатывают ровным слоем толщиной не более 1 см. Перед нарезкой сначала делают наметку продольных полосок, а затем их отрезают острым ножом. Полоски нарезают в вертикальном направлении. Получаются

квадратные пластинки.

По окончании разделки слоеного теста на пластинки накладывают начинку (варенье, творог, крем или яблоки) и складывают изделия, придавая им определенную форму.

Для *слоек* приготовленное дрожжевое слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и разрезают на небольшие квадратики. Противоположные углы каждого квадрата соединяют в середине, слегка прижимая. Сформованные таким образом булочки раскладывают на металлический лист, смазанный маслом, с таким расчетом, чтобы между рядами и между булочками в ряду было значительное расстояние, так как при выпечке изделия увеличиваются в объеме. Булочки ставят на расстойку в теплое место на 20–25 минут, после чего сверху смазывают взбитым яйцом и через 5–8 минут выпекают при температуре 250–260° в течение 12–15 минут.

Для *слоеных книжечек с вареньем* дрожжевое слоеное тесто, раскатанное в пласт толщиной 1 см. нарезают прямоугольниками. На одну половинку прямоугольника кладут чайную ложку варенья, и пластинки с начинкой складывают вдвое наподобие книжки, а затем слегка прижимают. Сформованные слойки укладывают на металлический лист, смазанный маслом, и, прикрыв легкой салфеткой, ставят на расстойку на 10–15 минут. После расстойки верх книжки смазывают яйцом и выпекают при температуре 250–260° в течение 15–20 минут. Готовые изделия глазируют помадой.

Для *слоеных подковок с вареньем* готовое дрожжевое слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см. Нарезают его на квадраты и каждый квадрат разрезают на два треугольника. На широкую часть треугольника кладут варенье. Треугольник свертывают в виде подковки, на середине которой рельефно выделяются ступеньки навернутой полоски теста. Сформованные подковки укладывают на лист, смазанный маслом, и ставят на расстойку на 10–15 минут. Верх подковок смазывают яйцом и выпекают при температуре 240–250° в течение 20–25 минут. Готовые подковки глазируют помадой.

Для *слоек с повидлом* готовое дрожжевое слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см. По длине пласта отрезают полоску шириной в ладонь. Вдоль, по середине полоски, дорожкой укладывают повидло. Края полоски соединяют и защипывают над повидлом. Получается длинный узкий пирог, который осторожно переворачивают швом вниз, выравнивают, и нарезают на кусочки шириной в 2–2 ½ пальца, которые укладывают на металлический лист, смазанный маслом. Затем слойки ставят на расстойку на 15–20 минут. За 5–8 минут до

посадки в печь смазывают слойки яйцом и выпекают при температуре 250–260° в течение 15–20 минут.

Чтобы приготовить *расстегайчики с творогом,* на квадратики теста кладут по две чайные ложки творожного фарша, приготовленного с сахаром, сметаной, яйцами и ванильным сахаром. Затем скрепляют углы слойки, укладывают на лист, смазанный маслом, и ставят на расстойку, прикрыв легкой салфеткой, на 15–20 минут, а после этого смазывают сверху яйцом и посыпают тертой мукой с маслом. Расстегайчики выпекают при температуре 250–260° в течение 12–15 минут. После выпечки расстегайчики посыпают сахарной пудрой.

Для *витушек с орехами* слоеное дрожжевое тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см. Пласт режут на полоски шириной 2–3 см и длиной 20 см. Отрезанные полоски закручивают, соединяют концами и снова закручивают в спираль. При укладке на металлический лист концы подвертывают под витушку. Сформованные изделия, прикрытые легкой салфеткой, ставят на расстойку на 15–20 минут. После расстойки витушки смазывают яйцом и посыпают рублеными орехами или миндалем. Витушки пекут при температуре 250–260°.

39. КУЛЕБЯКА ИЗ СЛОЕНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Мука 4 ½ стакана
Масло сливочное ¼ стакана
Молоко 1 ½ стакана
Яйца 2 штуки
Сахар-песок 1 столовая ложка
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 40 г
Масло для прослойки теста 150 г
Начинка (см. главу IV)

Тесто ставят опарным способом (см. стр. 12). Готовое тесто раскатывают в пласт по длине противня, на котором предполагают выпекать кулебяку, при этом ширина пласта должна быть не менее 20–25 см ширины и 1 см толщины. Раскатанное тесто аккуратно перекладывают на полотенце или салфетку, посыпанную мукой. После этого фарш укладывают в таком порядке: сначала отварной рис, затем мелко нарезанная рыба и опять рис. Уложенный таким образом фарш приминают. Углы раскатанного теста вырезают, чтобы при загибании кулебяки не было лишнего теста на углах. Затем кулебяку следует плотно защипать, линию защипки можно слегка смочить

водой, чтобы тесто лучше склеилось. Кулебяку осторожно опрокидывают с полотенца на металлический лист, смазанный маслом. На листе кулебяку (рис. 17) выравнивают руками, верх кулебяки смазывают яйцом и из теста, срезанного с углов, накатывают тонкие жгутики, которые укладывают ровными скобочками поперек кулебяки или в виде сеточки и смазывают яйцом. На верхней корочке кулебяки делают несколько небольших надрезов для выхода пара. Кулебяку ставят в печь при высокой температуре, приблизительно 240–260°, а затем через 10–15 минут, после образования корочки, температуру снижают до 220–210°. Во время выпечки кулебяку осторожно поворачивают, чтобы она равномерно пропекалась. При сильном жаре в печи на кулебяку можно положить смоченную водой бумагу. Кулебяку держат в печи до тех пор, пока она не будет свободно отставать от листа и не приобретет коричневый цвет. Если кулебяка не с рыбной начинкой, то продолжительность выпечки 35–40 минут, если начинка кулебяки — свежая рыба, то — 55–60 минут, иначе рыба будет сырая.

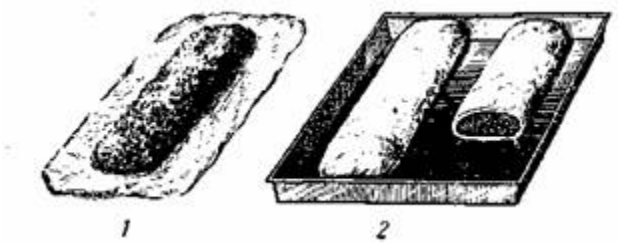


Рис. 17. Кулебяка: 1 — заготовка для кулебяки, 2 — кулебяка в противне, подготовленная для выпечки

ТЕСТО ДЛЯ БЛИНОВ II ОЛАДИЙ

40. БЛИНЫ НА ДРОЖЖАХ

Мука 5 стаканов
Молоко 5 стаканов
Яйца 3–4 штуки
Сахар-песок 2 столовые ложки
Соль 1 чайная ложка
Дрожжи 50 г
Жир 200 г
Шпик 20 г (Шпик предназначается для смазки сковороды.)

В двух стаканах теплого молока разводят все дрожжи и три стакана муки. Хорошо перемешенное тесто завязывают салфеткой и ставят в теплое место на 30–40 минут до увеличения в объеме в два раза. В готовую опару кладут сахар, соль, растертые яичные желтки, жир. Все перемешивают и всыпают остальную муку, затем вымешивают до эластичного состояния и разводят постепенно теплым молоком. Вторично ставят в теплое место до подъема и увеличения в два раза. Поднявшееся тесто снова сбивают и дают ему еще раз подняться. После этого в тесто кладут взбитые в крепкую пену белки и оставляют его на 15–20 минут, чтобы оно поднялось; как только оно поднимется, приступают к выпечке блинов.

Блины лучше выпекать на толстых сковородах небольшого размера. Тесто следует наливать на хорошо разогретую сковороду, промазанную жиром. После каждого испеченного блина сковороду смазывают маслом или куском шпика, насаженного па вилку. Тесто наливают на сковороду и, наклоняя ее, разливают по всей сковороде. Пекут блины на плите, на электроплитке, керосинке, примусе и в русской печи. На плитках и плите блины при выпечке переворачивают поджаренной стороной вверх, а в русской печи блины пропекаются одновременно сверху и снизу.

Для блинов берется пшеничная или гречневая мука, а иногда та и другая вместе. Блины подают к столу только в горячем виде и со всевозможными приправами, например с зеленым луком, рублеными яйцами, с семгой, икрой и т. д.; к блинам подается масло разогретое сливочное, топленое, сметана.

41. БЛИНЫ НА СОДЕ

Мука 3 стакана
Вода 3 стакана
Яйца 3 штуки
Сода ½ чайной ложки
Сахар-песок 1 столовая ложка
Соль 1 чайная ложка
Лимонная кислота 1/3 чайной ложки

В яйца, растертые с сахаром, постепенно вливают воду и всыпают соль и раствор соды. Хорошо перемешенную жидкость постепенно сливают в муку. Тесто размешивают до исчезновения мучных комочков. В приготовленное тесто льют разведенную мелко толченную лимонную кислоту. Все хорошо размешивают и сразу же приступают к выпечке блинов обычным способом.

42. БЛИНЧИКИ

Мука 2 стакана
Молоко 3 стакана
Яйца 3 штуки
Сахар-песок 1 столовая ложка
Соль ½ чайной ложки

Яйца сбивают с солью и сахаром, разводят одним стаканом молока, всыпают муку, вымешивают тесто до гладкости, затем разводят тесто остальным молоком, размешивают, процеживают через сито и выпекают блинчики на сковороде среднего размера. Если блинчики предполагают завертывать с фаршем, то при выпечке их не переворачивают.

43. БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ

Мука 3 стакана
Молоко 3 стакана
Яйца 5 штук
Сахар-песок 3 столовые ложки
Соль 1 чайная ложка
Начинка (см. главу IV)

Тесто готовят так же, как и для блинчиков обыкновенных (42). Блинчики выпекают на сковородах среднего размера, не переворачивая. В охлажденные блинчики завертывают творог. Творог для начинки протирают, соединяют с сахаром, сметаной. Начинку кладут на обжаренную сторону блинчика.

Приготовленные таким образом блинчики с творогом поджаривают в масле с обеих сторон.

44. МАННЫЕ БЛИНЫ

Мука ½ стакана
Крупа манная ½ стакана
Соль ½ чайной ложки
Масло сливочное 2 чайные ложки
Молоко 3 стакана
Желтки 2 штуки

В стакан кипящего молока засыпают манную крупу и кладут масло. Варят кашу до готовности и выносят на холод на 50–60 минут. Из муки, двух желтков, двух стаканов молока и соли делают тесто и смешивают его с остывшей манной кашей. Массу вымешивают до гладкости. Блины пекут на маленьких сковородах, перевертывая их с одной стороны на другую.

45. ОЛАДЬИ

Мука 3 стакана
Молоко 2 стакана
Яйца 2 штуки
Сахар-песок 1 столовая ложка
Соль ½ чайной ложки
Дрожжи 30 г
Масло коровье или растительное 1 стакан

Из муки, молока и дрожжей замешивают тесто, покрывают его салфеткой и ставят в теплое место для подъема. В поднявшееся тесто добавляют яйца, соль, сахар, 1 чайную ложку масла. Хорошо перемешенное тесто ставят вторично на подъем на 15–20 минут, после чего, не размешивая, приступают к выпечке оладий. Сковорода должна быть горячей, масло разогретое. Поджаривают оладьи с обеих сторон.

Перед тем как взять порцию теста, ложку смачивают водой.

46. ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ

Мука 3 стакана
Молоко 2 ½ стакана
Яйца 4 штуки
Сахар-песок ½ стакана

Дрожжи 20 г
Яблоки 4–5 штук
Масло топленое 1 стакан
Соль по вкусу

Из одного стакана муки, молока и дрожжей замешивают опару, ставят ее в теплое место для подъема в два раза. В готовую опару добавляют оставшуюся муку, сахар, соль, яйца, все хорошо перемешивают и соединяют с мелко нашинкованными яблоками. Тесто ставят на несколько минут в теплое место, и когда оно поднимется, выпекают, как обыкновенные оладьи.

47. ОЛАДЬИ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА

Мука 3 стакана
Простокваша 2 стакана
Яйца 3 штуки
Сахар-песок ½ стакана
Сода ½ чайной ложки
Соль ½ чайной ложки
Масло топленое 1 стакан

Муку смешивают с простоквашей, добавляют яйца с сахаром, солью и растворенной в воде содой. Все хорошо вымешивают и жарят на масле.

48. ОЛАДЬИ ИЗ МОРКОВИ

Мука 1 ½ стакана
Яйца 3 штуки
Соль ½ чайной ложки
Сырая морковь ½ кг
Масло топленое ½ стакана

Очищенную и хорошо промытую морковь натирают на мелкой терке; в протертую морковную массу кладут яйца, соль, муку. Все хорошо перемешивают и поджаривают в масле, как обычные оладьи.

Так же можно приготовить картофельные оладьи, заменив в рецептуре морковь картофелем.

49. ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ

Мука 2 стакана

Молоко 1 ½ стакана
Сливочное масло 3 столовые ложки
Сахар-песок 1 стакан
Яйца 6 штук
Соль ½ чайной ложки
Корица молотая 2 чайные ложки
Яблоки 5–6 штук
Масло топленое 1 стакан

Желтки смешивают с растопленным маслом, мукой, солью, молоком и сахаром (½ стакана). Тесто вымешивают до гладкости, вводят в него взбитые в крепкую пену яичные белки. Яблоки, очищенные от сердцевины, нарезают на равные кружочки толщиной 0,5 см, каждый кружок берут на вилку. обмакивают в тесто и жарят в растопленном масле на слабом огне до появления румяной корочки. Обжаренные таким образом яблоки кладут в сотейник и ставят в духовку на 15–20 минут. Готовые изделия посыпают сахаром с молотой корицей.

ПРЕСНОЕ СДОБНОЕ ТЕСТО

Пресным сдобным тестом называется тесто, готовящееся на сметане, простокваше, молоке или воде с добавлением небольшого количества масла и сахара, иногда химических разрыхлителей и яиц. По консистенции пресное сдобное тесто напоминает песочное (см. стр. 46). Оно используется для изготовления пирогов, пирожков, ватрушек и т. д.

50. ВАТРУШКИ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

Мука 6 стаканов
Сахар-песок ½ стакана
Сметана 2 стакана
Яйца 4 штуки
Масло сливочное 1 стакан
Сода ½ чайной ложки
Соль ½ чайной ложки
Начинка (см. главу IV)

В просеянную муку, смешанную с содой, кладут сметану, масло, соль, сахар, яйца и вымешивают тесто на столе. Из хорошо промешенного теста делают булку и выносят ее на холод, накрывая от заветривания салфеткой, на 25–30 минут. После этого тесто раскатывают в пласт слоем в 0,5 см. Из этого пласта выемкой или стаканом нарезают кружки и делают ватрушки с творогом или ягодами. Края ватрушек завертывают веревочкой (см. вклейку). После этого ватрушки укладывают на лист. Верх ватрушек смазывают взбитыми яйцами.

Ватрушки выпекают при температуре 250–270° в течение 10–15 минут.

51. ПИРОГ СО СЛИВАМИ

Приготовленное пресное тесто, так же как и тесто для ватрушек (50) выносят на холод. Затем тесто делят на два равных куска. Один кусок раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, укладывают на металлический лист, смазанный маслом, и разравнивают аккуратно руками. Затем берут сливы, разрезанные пополам и очищенные от косточек, раскладывают поверх теста и густо посыпают сахаром. Нарезают полоски теста шириной 0,5 см и располагают их в виде решетки па пирог. По краям укладывают

рантик. Пирог смазывают взбитыми яйцами и выпекают при температуре 180–200° в течение 20–25 минут. Готовый пирог посыпают сахарной пудрой.

52. ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Мука 3 ½ стакана
Масло сливочное ¾ стакана
Яйца 3 штуки
Сахар-песок ½ стакана
Сметана 1 стакан
Простокваша 2 столовые ложки
Соль ½ чайной ложки
Сода ½ чайной ложки
Яблоки 1 кг
Корица молотая. 1 столовая ложка
Изюм 1 стакан

Приготовляется тесто таким же образом, как для ватрушек из пресного теста (50) (Здесь и далее цифры в скобках без указания размерностей означают номер рецептуры.). Яблоки очищают и натирают на крупной терке или режут небольшими ломтиками. Половину теста раскатывают слоем толщиной 1 см и укладывают на металлический лист, смазанный маслом. На тесто раскладывают яблочный фарш и посыпают сахаром с молотой корицей и изюмом. Затем раскатывают вторую половину теста, из нее нарезают полоски, которыми покрывают пирог в виде сетки. Пирог смазывают яйцом и выпекают при температуре 180–200° в течение 25–30 минут.

53. ПИРОГ С МАЛИНОЙ

Мука 3 ½ стакана
Сметана 1 стакан
Желтки 4 штуки
Сахар-песок ½ стакана
Масло сливочное ¾ стакана
Соль ½ чайной ложки
Сода ½ чайной ложки

Начинка:
Малина 5 стаканов
Сахар-песок 1 стакан
Сбитые сливки 1 стакан

Тесто готовят так же, как для ватрушек из пресного теста (50). Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и выкладывают на металлический лист или круглую сковороду. Тесто хорошо разравнивают и делают рант по краям пирога, который смазывают яйцом. Пирог выпекают при температуре 220–240°. Как только пирог слегка зарумянится, его осторожно выдвигают и раскладывают сверху малину так, чтобы пирог был хорошо покрыт; малину засыпают стаканом сахара и быстро ставят в печь на 15–20 минут. Готовый и совершенно остывший пирог покрывают взбитыми сливками или сметаной (см. главу V).

54. ПИРОЖКИ СДОБНЫЕ С РИСОМ И ЯЙЦАМИ

Мука 3 ½ стакана
Сметана 1 стакан
Масло сливочное 2 столовые ложки
Сахар-песок 1 чайная ложка
Соль 1 чайная ложка
Сода ½ чайной ложки
Начинка (см. главу IV)

Тесто замешивают и выносят на холод на 25–30 минут. Затем по мере надобности тесто берут небольшими порциями, чтобы оно не согревалось. Занесенное тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 0,5 см. Нарезают стаканом или выемкой (см, стр. 2) кружочки. На середину каждого кружка кладут фарш. Кружочки перегибают и защипывают (рис. 18), придавая овальную или треугольную форму каждому пирожку (см. вклейку.) Сформованные пирожки укладывают на смазанный маслом холодный лист. Пирожки смазывают яйцом и ставят в печь при температуре 240–260°.

Рис. 18. Защипка пирожков: 1 — первый прием, 2 — второй прием

55. СДОБНОЕ ТЕСТО НА СКОРУЮ РУКУ

Мука 4 стакана

Маргарин или масло сливочное куском 300 г
Сахар-песок 1 столовая ложка
Яйца 1 штука
Соль ½ чайной ложки
Дрожжи 50 г
Молоко или вода ¼ стакана

Просеянную муку смешивают с сахаром и солью, собирают все на столе кучкой и рубят с куском масла (или маргарина) до состояния мелкой крупки; в собранной кучке делают углубление, вливают яйцо и заранее разведенные в молоке или в воде дрожжи. Тесто быстро замешивают и раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, затем нарезают выемкой (см. стр. 2) или стаканом кружочки, на которые укладывают фарш. Из этого же теста можно делать ватрушки, пирожки, пироги.

56. ПИРОЖКИ С МЯСОМ

Тесто, приготовленное по рецептуре 55 «Сдобное тесто на скорую руку», раскатывают в длинный жгут, от него отрезают кусочки размером в грецкий орех и раскатывают скалкой в небольшие лепешки, на которые кладут приготовленный мясной фарш. Края лепешек соединяют и защипывают веревочкой. Пирожки укладывают на металлический лист, смазанный маслом, и выпекают при температуре 260–270° в течение 15–18 минут. Приготовление фарша см. главу IV.

57. РУЛЕТ С МАКОМ

Мука 3 ½ стакана
Масло сливочное куском 150 г
Сахар-песок 1 стакан
Яйца 3 штуки
Сметана ½ стакана
Сода ½ чайной ложки
Соль ½ чайной ложки

Начинка:
Мак 2 стакана
Сахар-песок ½ стакана
Орехи рубленые ½ стакана

Перемешанную муку с содой просеивают на стол и рубят с куском сливочного масла до состояния мелкой крупки. Потом

сгребают в кучку, в которой делают углубление, куда кладут заранее смешанные яйца, сметану, сахар, соль, быстро замешивают тесто и выносят в прохладное место на 15–20 минут, после чего тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см. Пласт засыпают толченым маком, смешанным с сахаром и орехами, и завертывают в рулет. Готовый рулет укладывают на металлический лист, смазанный маслом. Верх рулета смазывают взбитым яйцом и посыпают маком, смешанным с сахаром и рублеными орехами. Рулет выпекают в течение 30–35 минут при температуре 230–240°.

58. КРЕНДЕЛИ

Мука 3 ½ стакана
Молоко ½ стакана
Масло сливочное ½ стакана
Сахар-песок 1/3 стакана
Яйца 3 штуки
Углекислый аммоний ¼ чайной ложки
Сода ¼ чайной ложки
Соль ½ чайной ложки

Углекислый аммоний, растворенный в воде, смешивают с молоком, которое соединяют с сахаром, маслом, яйцами, все взбалтывают до однородной массы, всыпают просеянную муку, соль и соду. Тесто вымешивают до эластичного состояния. Консистенция такого теста слабая. Готовое тесто кладут в прохладное место на 15–20 минут, после чего приступают к его разделке. Тесто раскатывают в длинный жгут, от которого отрезают небольшие кусочки длиной в 16–17 см и толщиной 1–2 см, еще раз раскатывают в виде колбасок и укладывают на металлический лист, смазанный маслом, в виде крендельков. Сформованные кренделькы смазывают сверху взбитым яйцом и выпекают при температуре 270–280° в течение 10–12 минут.

59. КОЛЬЦА СДОБНЫЕ С МИНДАЛЕМ

Мука 3 ½ стакана
Масло сливочное ¾ стакана
Сметана ½ стакана
Сахар-песок 1 стакан
Яйца 3 штуки (одно для смазки)
Сода ½ чайной ложки
Миндаль 1 стакан

Просеянную муку на столе собирают горкой, в середине которой делают углубление, куда кладут соду, сметану, сахар, яйца и масло. Все перемешивают с мукой и вымешивают руками до гладкости. Выносят в холодное помещение на 30 минут. Охлажденное тесто раскатывают скалкой на пласт толщиной 0,5 см; специальной круглой выемкой нарезают кольца, которые укладывают на металлический лист, смазанный маслом. Если нет специальной выемки для колец, можно кружки вырезать стаканом, а середину рюмкой. Верх колец смазывают яйцом и посыпают рубленым миндалем.

Выпекают кольца при температуре 230–240˚ в течение 10–15 минут. Миндаль можно заменить любыми орехами.

60. ПЕЧЕНЬЕ К ЧАЮ

Мука пшеничная 1 стакан
Мука картофельная 1 стакан
Сметана ½ стакана
Яйца 2 штуки
Масло сливочное 3 столовые ложки
Сахар-песок ¾ стакана
Сода 1/3 чайной ложки
Соль ¼ чайной ложки

Муку пшеничную и картофельную, соду смешивают и просеивают. Из просеянной муки делают холмик с углублением в середине, куда кладут сметану, масло, сахар, яйца. Перемешивают все это ножом, затем собирают руками в комок, который вымешивают до эластичного состояния. Готовое тесто выносят охладить на 10–15 минут, после чего скалкой раскатывают в пласт толщиной 1 см. Выемкой см. (стр. 2) нарезают различные фигурки и раскладывают их на металлическом листе, смазанном маслом.

Выпекают печенье при температуре 240–260˚ в течение 10–15 минут. Готовое печенье снимают с листа охлажденным.

61. СДОБНЫЕ ПРЕСНЫЕ КОРЖИКИ

Мука 3 ½ стакана
Масло сливочное 1 ½ стакана
Сметана ½ стакана
Яйца 4 штуки
Сахар ½ стакана

Соль ¼ чайной ложки
Ванильный сахар ½ порошка

Просеянную муку собирают в кучку. В середине кучки делают углубление, куда кладут масло, сметану, яйца, растертые с сахаром, и соль. Тесто быстро вымешивают и выносят на холод на 30 минут. Если тесто согрелось, замаслилось и рвется, нужно его немедленно исправить, для этого в него вливают 1 столовую ложку воды или молока. Все снова быстро вымешивают. Остуженное в прохладном месте в течение 20–30 минут тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 1 см и нарезают разнообразные фигурки специальными выемками (см. стр. 2) или стаканом. Коржики раскладывают на металлический лист, слегка подпыленный мукой. Верх коржиков смазывают яйцом и посыпают сахаром или сахаром с корицей.

Выпекают коржики при температуре 240–260°, Снимают с листа холодными.

62. ПЕЧЕНЬЕ С ОРЕХАМИ

Мука 5 стаканов
Сметана 1 ½ стакана
Масло сливочное 1 стакан
Яйца 6 штук
Сода ½ чайной ложки
Сахар-песок 1 стакан
Изюм 1 стакан
Орехи рубленые 1 стакан
Простокваша 4 столовые ложки
Соль 1/3 чайной ложки

Муку, смешанную с содой, просеивают на стол, собирают холмиком и замешивают со сдобой, жареными орехами и изюмом, затем тесто выносят в прохладное место на 15–20 минут. Охлажденное тесто делят на куски, раскатывают в батоны и укладывают на металлический лист, посыпанный мукой. Толщина батона примерно 5–6 см. Верх батона смазывают взбитым яйцом и посыпают рублеными нежареными орехами.

Выпекают батон при температуре 240–250°.

Готовый батон в холодном виде нарезают ломтиками.

63. ПЕЧЕНЬЕ СУХАРИКИ

Мука 2 стакана

Яйца 3 штуки
Сахар-песок 1 ¼ стакана
Масло сливочное ¾ стакана
Сода 1/3 чайной ложки
Ванильный сахар ¼ порошка

Муку, смешанную с содой, просеивают, затем замешивают тесто, используя все приведенные в рецептуре продукты. Хорошо вымешенное тесто выносят на 10–15 минут на холод. После этого скатывают батончики толщиной 3–4 см, которые укладывают на металлический лист, смазанный маслом.

Выпекают печенье при температуре 230–240° до сухого состояния. Батоны в охлажденном состоянии нарезают в виде сухариков, но не сушат.

64. ПИРОГ СО СВЕЖЕЙ ЗЕМЛЯНИКОЙ

Муки 2 ½ стакана
Масло сливочное 1 стакан
Сахар-песок ½ стакана
Яичные желтки 3 штуки
Соль 1/3 чайной ложки
Желатин 1 чайная ложка (см. стр. 8)

Начинка:
Земляника 4–5 стаканов
Сахар-песок 1 ½ стакана (½ стакана в сливки)
Сливки 2 стакана

Растертое добела масло соединяют с желтками, растертыми с сахаром. Все смешивают с просеянной мукой и солью. Замешенное тесто выносят на холод на 25–30 минут. Одну треть теста оставляют для бортиков, а из остального раскатывают круглый пласт размером в большую сковороду или форму. Толщина пласта 0,5 см. Раскатанное тесто укладывают в сковороду или форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой. Оставшееся тесто раскатывают в длинный жгут и обкладывают им края пирога в виде бортика.

Пирог выпекают при температуре 230–240°. Готовый остывший пирог выкладывают на блюдо. В углубление пирога засыпают промытую землянику, смешанную с сахаром. Поверх земляники накладывают взбитые сливки (см. главу VI).

Землянику можно заменить другими ягодами, например черникой, морошкой, клубникой и т. д.

65. СТРУДЕЛЬ

Мука 2 ½ стакана
Яйца 2 штуки
Вода 1 ¼ стакана
Сахар-песок 1 стакан

Начинка:
Яблоки 1 кг
Корица 2 столовые ложки
Изюм 2 стакана
Масло топленое 1/3 стакана

Из просеянной муки, яиц и теплой воды замешивают тесто и, покрыв его салфеткой, ставят в теплое место на 5—10 минут. Готовое тесто раскатывают на большой салфетке (скатерть), посыпанной мукой, так, чтобы тесто стало тонким, как бумага. Плохо растянувшиеся края осторожно подтягивают. На растянутое таким образом тесто кладут равномерным слоем сырые нашинкованные яблоки, изюм, все это обрызгивают маслом и посыпают сахаром с корицей. С помощью салфетки, которую берут за края, приподнимают тесто с яблоками, свертывают его рулетом и кладут на металлический лист, смазанный маслом. Струдель сверху смазывают яйцом и посыпают сахаром.

Выпекают струдель при температуре 220–230° в течение 30–35 минут.

66. ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ

Мука 3 стакана
Сметана 1 стакан
Яйца 2 штуки
Масло топленое ½ стакана
Сода ½ чайной ложки
Соль ½ чайной ложки
Сахар-песок ½ стакана

Начинка:
Черника 3 стакана
Сахар-песок 1 стакан
Картофельная мука 1 столовая ложка

Смешанную с содой муку просеивают на стол и собирают холмиком, в середине которого делают углубление, куда

закладывают масло, яйца, сметану, сахар, соль. Все быстро вымешивают и выносят в прохладное место на 20–25 минут. Остывшее тесто делят на два куска, один чуть побольше другого. Кусок большего размера раскатывают в пласт толщиной 1 см и укладывают его на большую сковороду или в форму, смазанную маслом. На середину уложенного пласта опрокидывают дном кверху широкую фарфоровую чайную чашку. Вокруг чашки по всему пирогу засыпают чернику, промытую и смешанную с сахаром и картофельной мукой. Верх пирога закрывают второй раскатанной лепешкой и защипывают края. Пирог смазывают яйцом и прокалывают в нескольких местах ножом для выхода пара.

Выпекают пирог при температуре 230–240°. Готовый пирог сверху срезают и вытаскивают из него чашку, под которой при выпечке пирога собирается ягодный сок.

67. МАКОВЫЕ КОРЖИКИ

Мука 3 стакана
Сметана 1 стакан
Масло сливочное ½ стакана
Сода ½ чайной ложки
Яйца 2 штуки
Сахар-песок 1 стакан
Мак 1 стакан

Муку, смешанную с содой, просеивают и собирают холмиком с углублением в середине. В углубление кладут мак, сметану, масло, яйца, сахар, все перемешивают ножом и замешивают тесто до эластичности. Тесто выносят на холод на 30–40 минут и затем раскатывают в пласт толщиной 1 см, нарезают стаканом кружочки, которые укладывают на лист, смазанный маслом. Выпекают коржики при температуре 230–250°.

68. СУХАРИКИ С КОРИЦЕЙ

Мука 1 ½ стакана
Сметана ½ стакана
Сахар-песок ½ стакана
Яйца 3 штуки
Масло сливочное 2 столовые ложки
Сода ½ чайной ложки
Корица 2 чайные ложки

Муку, смешанную с содой, просеивают и собирают холмиком. В середине его делают углубление, в которое кладут продукты по рецептуре. Тесто замешивают и охлаждают в течение 20–30 минут, потом скатывают в батоны толщиной 3 см, которые укладывают на лист, смазанный маслом. Батоны нарезают наискосок и укладывают на лист.

Выпекают сухарики при температуре 170–180° до подрумянивания.

69. ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ

Мука 3 стакана
Сахар-песок 1 стакан
Яйца 3 штуки
Масло сливочное 7 столовых ложек
Сметана ½ стакана

Начинка:
Яблоки I кг
Сахар-песок 1 стакан

Из всех полагающихся по рецептуре продуктов замешивают тесто, как и, по предыдущим рецептам. Тесто охлаждают и из него раскатывают пласт толщиной 0,5 см, из которого нарезают квадраты. На середину квадратной лепешки кладут яблоко, очищенное от сердцевины, и засыпают его сахаром. Концы квадратной лепешки приподнимают и соединяют над яблоком. Яблоки в тесте раскладывают на металлический лист, смазанный маслом. Верх узелков смазывают яйцом и обсыпают сахаром.

Выпекают при температуре 220–220°. Готовность изделия определяется по яблокам: испеченные яблоки становятся мягкими.

70. БУЛКИ НА ПРОСТОКВАШЕ

Мука 2 ½ стакана
Мука картофельная 1 столовая ложка
Сахар-песок 1 стакан
Яйца 2 штуки
Простокваша 2 стакана
Сода ½ чайной ложки
Соль ½ чайной ложки
Сахарная пудра 1 столовая ложка
Ванильный сахар ¼ порошка

Смешанную с содой и крахмалом муку просеивают и собирают холмиком, в середине которого делают углубление, куда наливают простоквашу и кладут сахар, яйца, соль. Все вымешивают и кладут в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой.

Выпекают булки при температуре 220–230°. Готовую булку посыпают сахарной пудрой с ванильным сахаром.

71. ПИРОГ СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

Мука 3 стакана
Сметана 1 стакан
Масло сливочное 5 столовых ложек
Яйца 3 штуки
Сода ¼ чайной ложки

Отделка:
Клубника 500 г.
Сахар-песок 1 стакан
Желатин 1 столовая ложка
Сок из ½ лимона

Просеянную и смешанную с содой муку собирают холмиком с углублением в середине. В углубление кладут сметану, масло, яйца. Хорошо вымешенное тесто охлаждают в течение 15–20 минут, после чего его раскатывают в длинную полоску толщиной 1 см и шириной 8—10 см. Лишнее тесто обрезают и подкатывают в виде тонкой колбаски. Раскатанную полоску укладывают на металлический лист, смазанный маслом. Полоску смазывают у краев яйцом или смачивают водой и кладут на смоченные края рантик, сделанный из срезанного теста. Приготовленное таким образом тесто ставят в печь при температуре 230–240° и выпекают до готовности.

В желобок остывшего пирога укладывают ровными рядами вымытую клубнику, смешанную с сахаром, и заливают остуженным до комнатной температуры желе (см. главу VI).

72. УГОЛКИ

Мука 3 стакана
Сметана ¾ стакана
Масло сливочное ¾ стакана

Начинка:
Ореховое ядро 1 стакан
Изюм 1 стакан

Из просеянной муки на сметане и масле замешивают тесто и выносят в прохладное место на 15–20 минут.

Охлажденное тесто раскатывают в пласт толщиной 2 мм и нарезают полосками шириной 4–5 см, длиной 15–18 см. На край полоски, отступя примерно на 5 мм, кладут рубленые и слабо поджаренные орехи и изюм. Затем полоску свертывают в виде уголка (рис. 19). Уголки укладывают на металлический лист, смазанный маслом.

Выпекают утолки при температуре 220–240° до подрумянивания. Из этого теста можно сформовать и рогалики (см. стр. 15).

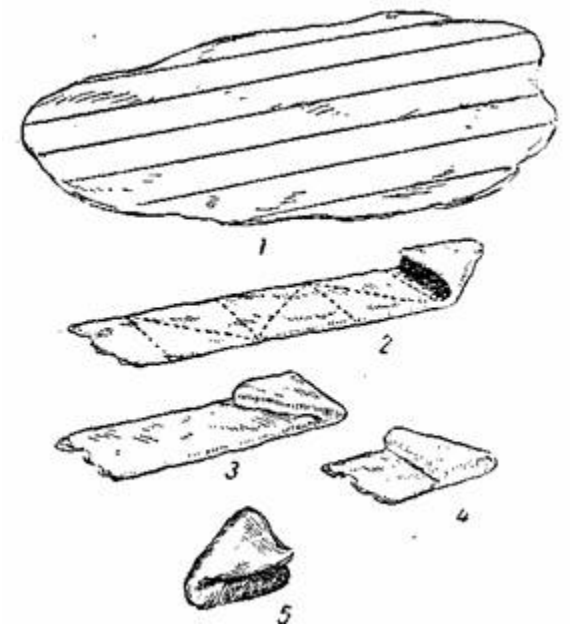


Рис. 19. Уголки: 1 — раскатанное тесто разрезано на полосни, 2 — полоска с начинкой, завернутая по пунктирной линии, 3,4 — процесс завертывания, 5 — готовый уголок

73. ПЕЧЕНЬЕ С ИЗЮМОМ

Мука 2 стакана
Масло сливочное ¾ стакана
Яйца 2 штуки
Сахар-песок ½ стакана
Изюм ½ стакана

Ванильный сахар 1/3 порошка

Просеянную муку с охлажденным маслом рубят ножом на столе до состояния мелкой крупки. Яйца растирают с сахаром-песком и ванильным сахаром и соединяют с рубленой мукой. Замешенное тесто выносят на холод на 30–40 минут, после чего раскатывают в длинные колбаски, которые пропускают через мясорубку. Выходящее из мясорубки тесто отрезают ровными порциями, не допуская слипания теста. Сформованные изделия раскладывают на лист, посыпанный мукой. На каждое изделие сверху кладут по нескольку изюминок, вдавливая их в тесто.

Выпекают печенье при температуре 240–260° в течение 10–15 минут. Готовое печенье снимают охлажденным.

74. ПЕЧЕНЬЕ КРОКЕТЫ

Мука пшеничная 1 стакан
Мука картофельная 1 стакан
Сахар-песок 1 стакан
Масло сливочное 5 столовых ложек
Яйца 1 штука
Молоко 3 столовые ложки
Ядро грецкого ореха 1 стакан
Дрожжи 50 г
Соль ¼ чайной ложки
Ванильный сахар ¼ порошка

Разведенные в молоке дрожжи растирают с сахаром и яйцом. Постепенно к ним добавляют масло, ванильный сахар, соль. Массу хорошо перемешивают и соединяют с мукой и крахмалом, заранее перемешанными. В тесто добавляют рубленые и слегка поджаренные ядра грецкого ореха. Тесто выносят на холод на 5–6 часов. Выдержанное таким образом тесто скатывают в жгут и нарезают от него ровные кусочки, из которых формуют круглые шарики (крокеты) размером в грецкий орех. Сформованные крокеты укладывают на металлический лист, смазанный маслом.

Выпекают крокеты при температуре 220–240°.

75. ПЕЧЕНЬЕ КРОКЕТЫ С ИЗЮМОМ

Мука пшеничная 1 стакан
Мука картофельная 1 стакан
Сахар-песок ½ стакана
Масло сливочное 3 столовые ложки

Сметана ½ стакана
Яйцо 1 штука
Сода ¼ чайной ложки
Соль ¼ чайной ложки
Изюм 1 стакан
Сахарная пудра с ванильным сахаром ½ стакана

Яйцо растирают с сахаром и затем добавляют сметану, масло, соль. Пшеничную муку смешивают с картофельной мукой и содой и соединяют с растертой массой.

Вымешенное до эластичности тесто выносят на холод на 10–15 минут. Затем тесто подкатывают в батон и режут на небольшие кусочки (размером с грецкий орех) и формуют в шарики, в которые закатывают изюм. Готовые шарики укладывают на металлический лист, смазанный маслом, и выпекают при температуре 220–240°. Готовое печенье пересыпают сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

76. МАКОВИКИ

Мука 1 ½ стакана
Сметана 3 столовые ложки
Масло сливочное 2 столовые ложки
Яйца 3 штуки
Мак 1 ½ стакана
Сода ¼ чайной ложки
Сахар-песок 1 стакан

Желтки растирают с сахаром до исчезновения сахарных крупинок, добавляют сметану, масло и все выбивают до однородной массы. Муку смешивают с содой и соединяют с растертой массой. Хорошо вымешенное тесто выносят на 30–40 минут в прохладное место, после чего тесто раскатывают на столе скалкой в квадратный пласт толщиной 1 см и нарезают полоски шириной 5–6 см и длиной с металлический лист, на котором маковики будут выпекаться. Из обрезков теста скатывают длинный тонкий жгутик и укладывают на края полоски, заранее смазанные яйцом, в виде бортика. На полоску накладывают заранее приготовленный мак (растертый с сахаром и перемешанный с тремя белками, взбитыми в пену), разравнивают его ровным слоем.

Выпекают маковики при температуре 220–230°. Готовые изделия надо остудить и нарезать квадратиками.

77. КРЕНДЕЛИ ВАРЕНЫЕ

Мука 3 стакана
Лица 4 штуки
Масло сливочное 2 столовые ложки
Сахар-песок ¼ стакана
Молоко ¾ стакана
Соль ½ чайной ложки

Яйца растирают с сахаром, маслом и солью, разбавляют молоком, все хорошо вымешивают и замешивают с мукой до эластичности. Из готового теста делают маленькие крендельки и варят в кипящей чуть подсоленной воде. Готовые крендельки поднимаются кверху, их вылавливают шумовкой, раскладывают на металлические листы, смазанные маслом и выпекают при температуре 240–260°.

78. ПЕЧЕНЬЕ К КОФЕ

Мука 1 ½ стакана
Сахар-песок ½ стакана
Масло топленое 5 столовых ложек
Миндаль ½ стакана
Яйца 2 штуки
Цедра с 1 лимона.
Сода ¼ чайной ложки

Масло растирают добела, добавляют сахар, яйца, цедру с лимона и все выбивают до состояния однородной пышной массы. Просеянную и смешанную с содой муку соединяют с растертой массой и замешивают тесто, которое раскатывают на столе скалкой в пласт толщиной 1 см. Выемкой (или стаканом) нарезают разнообразные кружочки, звездочки, раскладывают их на металлический лист, подпыленный мукой, смазывают яйцом, посыпают мелкорубленным миндалем и выносят на листе на холод на 15–20 минут. Выпекают при температуре 250–260° в течение 8—10 минут.

79. ПИРОГ НА СМЕТАНЕ

Мука 3 стакана
Сметана 1 стакан
Сахар-песок ¾ стакана
Сода ¼ чайной ложки

Соль ¼ чайной ложки

Отделка:
Сметана 1 стакан
Сахар-песок ½ стакана
Ванильный сахар ¼ порошка

Просеянную и смешанную с содой муку собирают на столе холмиком, в середине которого делают углубление, куда кладут сметану, сахар, соль и замешивают тесто; тесто делят на четыре кусочка, из которых раскатывают коржи размером с десертную тарелку. Коржи выпекают при температуре 220–240°.

Сметану (один стакан) с сахаром и ванильным сахаром выбивают до густой пены и перекладывают ею охлажденные коржи.

80. БУЛКА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ В ПЕЧИ «ЧУДО»

Мука пшеничная 1 стакан
Мука картофельная 1 стакан
Молоко 2 столовые ложки
Яйца 2 штуки
Масло ½ стакана
Сода ¼ чайной ложки
Сахар-песок ½ стакана
Ванильный сахар ¼ порошка
Соль ¼ чайной ложки
Сахарная пудра 1 столовая ложка.

Растертые с сахаром яйца соединяют с маслом, солью и молоком. Массу выбивают до густой пены и замешивают тесто из муки, смешанной с содой и крахмалом. Готовое тесто укладывают в печь «чудо», смазанную маслом и обсыпанную сухарями (или на сковородку), и выпекают при температуре 220–230°. Готовую булку надо посыпать сахарной пудрой с ванильным сахаром.

СЛОЕНОЕ ПРЕСНОЕ ТЕСТО

Для приготовления слоеного пресного теста используется большое количество сливочного масла, поэтому для изделий из такого теста характерна высокая слоистость. Для приготовления слоеного теста рекомендуется мука тонкого помола с хорошей клейковиной, само тесто должно быть хорошо промешенным. Это тесто используется для изготовления пирожков, пирожных, тортов и т. д.

81. ПИРОЖКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Мука 3 стакана
Масло сливочное куском 400 г
Вода ¾ стакана
Яйца 2 штуки
Лимонная кислота или уксус 5–6 капель
Соль 1/3 чайной ложки
Начинка (см. главу IV)

Просеянную муку высыпают на стол, из 2 ½ стаканов замешивают на воде и яйцах тесто с добавлением нескольких капель лимонной кислоты и соли. Тесто, покрытое салфеткой, оставляют на 10–15 минут, после этого его раскатывают в пласт толщиной 1–1,5 см. На середину теста кладут размятое с мукой (½ стакана) сливочное масло, которое разравнивают по середине пласта. Тесто защипывают так, чтобы масло получилось как бы в конверте. Конверт раскатывают осторожно скалкой ровной полосой шириной 20–25 см я толщиной 1 см, затем аккуратно складывают вчетверо на доску, подпыленную мукой, и выносят на холод на 30–40 минут. Охлажденное тесто вновь раскатывают таким же образом, складывают вчетверо и вновь выносят на холод. Эта процедура повторяется и в третий раз, после чего тесто раскатывают на требуемые изделия. Слоеное тесто с маслом можно складывать в три слоя, но этот процесс повторяют не три раза, как в первом варианте, а четыре (рис. 20).

Из раскатанного пласта слоеного теста толщиной 0,5 см нарезают выемкой (см. стр. 2) или стаканом кружочки, которые с помощью перышка слегка смачивают водой. На середину кружка кладут фарш, накладывают второй вырезанный кружок теста, затем каждый пирожок обжимают рукой, придавливая края пирожка так, чтобы они соединились. Сформованные пирожки кладут на лист, слегка смоченный водой, и смазывают сверху

взбитыми яйцами. После этого немедленно ставят в печь при температуре 260–270° на 10–15 минут.

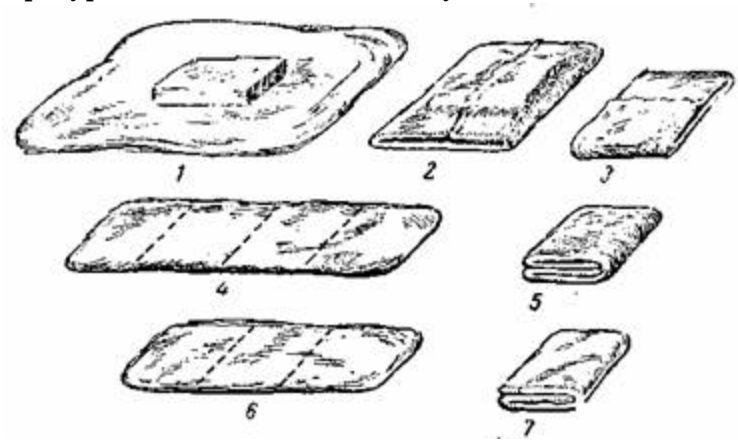
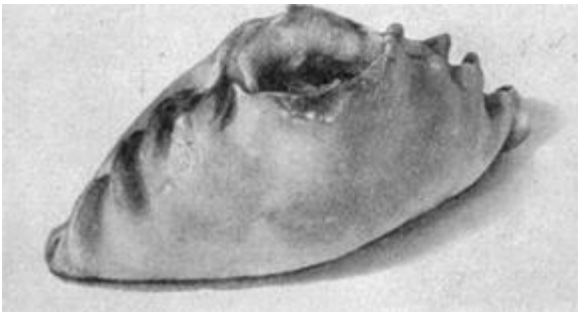
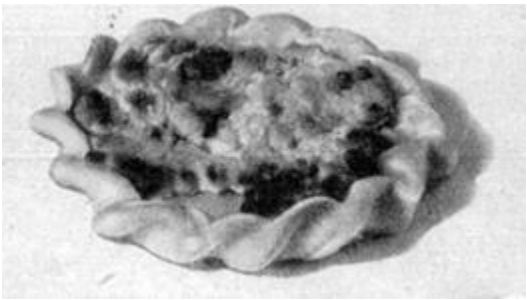


Рис. 20. Приготовление слоеного теста: 1 — начало приготовления теста, 2 — защипка теста, 3 — тесто, завернутое для раскатки, 4 — раскатанное тесто (пунктиром показаны линии, по которым следует складывать тесто), 5 — тесто сложено вчетверо, 6 — раскатанное тесто можно складывать и в три слоя, 7 — тесто, сложенное втрое

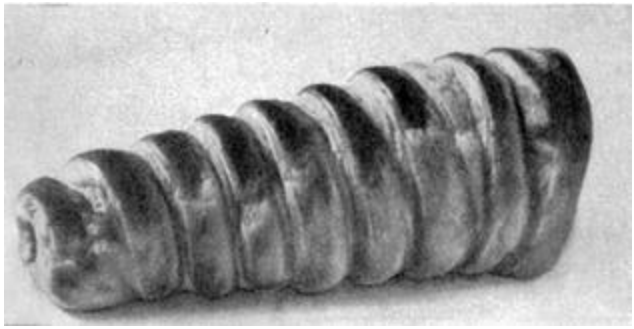


Расстегай (37)

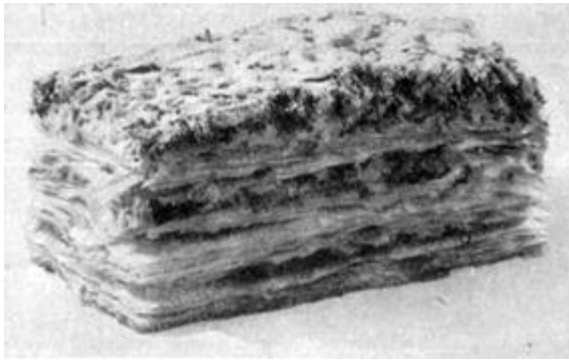


Ватрушка из сдобного теста (50)

Сдобный пирожок треугольной формы (54, 56)



Сдобная трубочка (86)



Слоеное пирожное (наполеон) (88)

Заварная трубочка с кремом (93)

82. ВОЛОВАНЫ, ИЛИ ГНЕЗДА

Приготовленное слоеное тесто (81) раскатывают в пласт толщиной 0,5 см и нарезают выемкой (см. стр. 2) кружки размером с большую чайную чашку. Половину нарезанных кружков раскладывают на лист, смоченный слегка водой, и смазывают яйцом. Из остальных кружков вырезают выемкой, стаканом или рюмкой серединки, чтобы получились кольца. На смазанные яйцом кружки накладывают вырезанные кольца, сверху их смазывают яйцом и выпекают при температуре 200–240°. Вынутые же серединки (маленькие кружки) укладывают на лист, смоченный водой, смазывают яйцом и выпекают при температуре 260–270°. Выпеченные кружки охлаждают.

Крупные кружки наполняют какой-либо начинкой из овощей, икры осетровых или лососёвых, мяса и накрывают маленькими кружочками.

83. КУЛЕБЯКА СЛОЕНАЯ

Мука 2 ½ стакана

Масло сливочное куском 300 г (Для слоеного теста масло дается в граммах.)

Яйцо 1 штука

Вода ¾ стакана

Соль ½ чайной ложки

Лимонная кислота 5–6 капель

Яйцо для смазки 1 штука

Начинка (см. главу IV)

Слоеное тесто (81) раскатывают в большой пласт толщиной 0,5 см и разрезают на две неравные части: одна шириной примерно 10–12 см, а другая 20–22 см. Узкую часть укладывают на лист, смоченный водой, и на нее кладут ранее испеченные блинчики (см. стр. 26), чтобы корочка кулебяки не отсырела от фарша. Вдоль полоски на блинчики укладывают комбинированную начинку, например: визигу (см. главу IV), какую-нибудь рыбу (толстыми ломтиками) и опять визигу и т. д. Можно также чередовать рыбу или мясо с рисом и рыбу с капустой. Поверх фарша кладут опять блинчики, края которых смазывают яйцом и соединяют с нижними блинчиками. Смазывают яйцом края нижнего и верхнего пластов теста и защипывают их кругом.

Верх кулебяки смазывают яйцом и укладывают тонкие полоски теста в виде решеточки, также смазанные яйцом. Края

кулебяки можно также закрывать полоской теста. По верху делают проколы для выхода пара. Выпекают кулебяку при температуре 230–240° в течение 40–50 минут. Если кулебяка сверху будет подгорать, то ее следует накрыть смоченной в воде бумагой.

84. СЛОЕНЫЕ ЯЗЫЧКИ

Мука 2 ½ стакана
Масло сливочное куском 400 г
Вода ¾ стакана
Яйцо 1 штука
Соль 1/3 чайной ложки
Лимонная кислота 4–5 капель
Сахар-песок 1 стакан

Слоеное тесто (81), раскатанное в пласт толщиной 1 см, нарезают выемкой (см. стр. 2) или стаканом на круглые лепешки. Каждую лепешку посыпают сахаром и затем раскатывают скалкой, придавая ей форму язычка. Толщина лепешки должна быть 0,5 см. Лепешки укладывают на металлический лист, слегка смоченный водой. Выпекают язычки при температуре 260–280° до расплавления сахара на поверхности язычков.

85. ЯБЛОКИ В СЛОЙКЕ

Мука 2 ½ стакана
Вода 1 стакан
Яйца 2 штуки
Масло сливочное куском 300 г
Соль 1/3 чайной ложки
Лимонная кислота 3–4 капли
Яблоки 1 кг
Сахар-песок 1 стакан
Сахарная пудра 1 столовая ложка

Слоеное тесто (81), раскатанное на пласт толщиной 1 см, нарезают на квадраты. На каждый квадрат кладут очищенное яблоко с вынутой серединой, в которую насыпают сахар. Затем углы квадрата приподнимают и соединяют узелком над яблоком и крепко защипывают по шву. Из теста рюмочкой нарезают маленькие кружочки и накладывают поверх узелков. Поверхность смазывают яйцом, посыпают сахаром и укладывают на металлический лист, смоченный водой.

Выпекают при температуре 200–220°. Готовые изделия посыпают сахарной пудрой.

86. СЛОЕНЫЕ ТРУБОЧКИ

Мука 2 ½ стакана
Вода 1 стакан
Яйца 2 штуки
Сливочное масло куском 300 г
Соль 1/3 чайной ложки
Лимонная кислота 4–5 капель
Сливки 2 ½ стакана
Сахар-песок ¾ стакана
Ванильный сахар 1/3 порошка

Приготовленное слоеное тесто (81) раскатывают толщиной 0,5 см, нарезают на полоски 1,5–2 см шириной, 20 см длиной и навертывают на металлическую конусообразную трубку (если нет металлической трубки, то ее можно сделать из толстой бумаги). Поверхность теста, навернутого на трубочки (рис. 21), смазывают яйцом. Трубочки укладывают на металлический лист, смоченный водой.

Выпекают трубочки при температуре 240–250°. Выпеченные трубочки из теста (см. вклейку) освобождают от металлических трубочек и охлаждают. После этого их наполняют кремам из сливок и засыпают слоеной крошкой (крем из сливок — см. главу V).

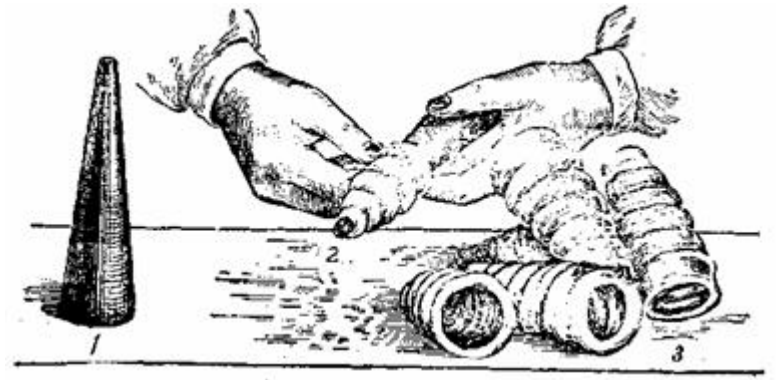


Рис. 21. Приготовление слоеных трубочек: 1—металлическая трубочка, 2 — навертывание слоеного теста на металлическую трубочку, 3 — испеченные трубочки

87. СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С ВАРЕНЬЕМ

Мука 3 стакана
Вода ¾ стакана
Яйца 2 штуки
Масло сливочное куском 300 г
Соль 1/3 чайной ложки
Лимонная кислота 4–5 капель
Сахарная пудра 1 столовая ложка
Варенье без косточек 1 стакан

Готовое слоеное тесто (81) раскатывают в тонкий пласт, примерно 1 см толщины, по размеру металлического листа, на котором должен выпекаться пирог. Одну треть теста оставляют для отделки. Раскатанный пласт укладывают на лист, слегка смоченный водой, расправляют тесто и в нескольких местах накалывают ножом или вилкой. Пирог выпекают при температуре 240–260° в течение 12–15 минут.

Оставшееся тесто также раскатывают в пласт толщиной 0,5 см и нарезают полоски шириной 1,5–2 см, длина полосок должна быть такой же, как длина выпекаемого пласта. Полоски укладывают в виде решетки на таком же листе, как и для выпечки пласта слойки. Решетку смазывают яйцом и выпекают при температуре 240–260° в течение 10–12 минут. Готовую решетку укладывают на слоеный выпеченный пласт, смазанный густо вареньем. Готовый пирог посыпают сахарной пудрой.

88. СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ (НАПОЛЕОН)

Мука 3 стакана
Вода ¾ стакана
Масло сливочное куском 300 г
Яйца 2 штуки
Сахарная пудра 1 столовая ложка

Приготовленное слоеное тесто (81) раскатывают толщиной 1,5 см, выкладывают на металлический лист, чуть смоченный водой, хорошо разравнивают руками и прокалывают в нескольких местах, чтобы не получилось вздутия теста. Выпекают тесто при температуре 240–260° в течение 12–15 минут. Выпеченное тесто разрезают на две равные части, укладывают одну часть на другую и выравнивают края ножом. Обрезанные кусочки идут на крошку. Один из пластов намазывают кремом, покрывают вторым пластом, который сверху тоже смазывают кремом (см. главу V), сверху крем посыпают крошкой. Крошку в свою очередь посыпают сахарной пудрой. Затем нарезают пирожные на порции (см.

вклейку).

89. СЛОЙКА С ЯБЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

Мука 3 стакана
Вода ¾ стакана
Масло куском сливочное 250 г
Яйцо 1 штука
Лимонная кислота 4–5 капель
Яблоки для начинки 1 кг
Сахар-песок 1 стакан
Соль ¼ чайной ложки
Сахарная пудра 1 столовая ложка

Готовое слоеное тесто (81), раскатанное в пласт толщиной 0,5 см, разрезают на четыре части шириной примерно 6–7 см (4–5 пальцев) и длиной с металлический лист, на котором будет выпекаться слойка.

Разрезанные пласты укладывают на подготовленный лист, слойку прокалывают вилкой в нескольких местах.

Две подоски смазывают яйцом, а две полоски выпекают несмазанными.

Выпекают слойки при температуре 250–270° в течение 15–20 минут. Готовые полоски слойки, не смазанные яйцом, покрывают яблочной начинкой (см. главу IV), разравнивают ее и поверх накладывают полоски слойки, смазанные яйцом. Затем слойку разрезают на отдельные порции, которые посыпают сахарной пудрой.

90. СЛОЙКИ БАНТИКИ

Мука 3 стакана
Масло сливочное куском 400 г
Вода ¾ стакана
Лимонная кислота 4–5 капель
Соль ¼ чайной ложки
Сахарная пудра 1 столовая ложка

Приготовленное слоеное тесто (81) раскатывают в пласт толщиной 1,5 см и нарезают на полоски 3–4 см шириной и 6–7 см длиной. Полоски подрезают на середине, но не до конца, и перекручивают обе половинки. Получаются бантики, которые укладывают на металлический лист, смоченный водой, и посыпают их сахарной пудрой.

Выпекают бантики при температуре 240–260° в течение 20–25 минут.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Заварное тесто содержит большое количество яиц. Приготовление заварного теста состоит из двух стадий: 1) заварки муки с водой, маслом и солью и 2) замеса заваренного теста с яйцами.

Полуфабрикаты, приготовленные из заварного теста, характеризуются растрескавшейся поверхностью и пустотами внутри изделия, которые заполняют кремом или взбитыми сливками.

Из заварного теста готовят булочки, трубочки, заварные калачики и т. д.

91. КОЛЬЦА, ТРУБОЧКИ, БУЛОЧКИ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

Мука 1 ½ стакана
Вода ¾ стакана
Масло сливочное ½ стакана
Яйца 5 штук
Соль ¼ чайной ложки

В кастрюлю выливают всю воду по норме, кладут соль, масло и доводят до кипения. В кипящую воду с маслом высыпают муку, непрерывно мешая ложкой, и варят массу 2–3 минуты. Заваренное таким образом тесто немного охлаждают и вводят в него по одному все яйца, Все хорошо перемешивают. Тесто помещают в специальный кондитерский мешок (если нет такого мешка, то его можно сделать из пергамента) и выпускают через металлическую трубочку в виде различных изделий (кольца, трубочки, булочки) на лист, слегка смазанный маслом. Чрезмерное смазывание жиром листа ухудшает качество изделий, так как на нижней корке образуются трещины. Выпекают изделия при температуре 190–200° в течение 30–35 минут.

92. ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ С КРЕМОМ

Мука 1 стакан
Масло сливочное ½ стакана
Яйца 4 штуки
Вода ¾ стакана
Соль ¼ чайной ложки

Сахарная пудра 1 столовая ложка

Крем:
Сливки 1 стакан
Сахар-песок 3 столовые ложки
Ванильный сахар ½ порошка
Ликер ½ столовой ложки

Заварное тесто (91) помещают в кондитерский мешок (см. стр. 4) с гладкой металлической трубочкой на конце, которая имеет отверстие 1,5 см. Выпускают тесто в виде булочек на металлический лист, слегка смазанный маслом, расстояние между булочками должно быть 3–4 см.

Булочки выпекают при температуре 220–240° в течение 35–40 минут до подрумянивания. У готовых охлажденных булочек срезают верхнюю часть, пустоту наполняют взбитыми сливками, снова укладывают срезанную часть и булочку посыпают сахарной пудрой.

93. ЗАВАРНЫЕ ТРУБОЧКИ С КРЕМОМ

Мука 1 ½ стакана
Вода ¾ стакана
Масло сливочное ½ стакана
Яйца 5 штук
Соль ¼ чайной ложки

Крем:
Сахар-песок 1 ½ стакана
Молоко 2 стакана
Мука 3 столовые ложки
Ванильный сахар 1/3 порошка

Заварное тесто (91) кладут в кондитерский мешок (стр. 4) с гладкой металлической трубочкой на конце и выпускают его в виде палочек длиной 10–12 см на металлический лист, слегка смазанный маслом.

Выпекают трубочки при температуре 200–220° в течение 30–40 минут. Затем их охлаждают и прокалывают ножом, в образовавшееся отверстие из кондитерского бумажного мешочка выпускают крем. Поверхность трубочек (см. вклейку) глазируют согретой помадкой любого цвета (см. главу V).

94. ЗАВАРНЫЕ КОЛЬЦА

Мука 1 ½ стакана
Вода 1 стакан
Масло сливочное ½ стакана
Яйца 4–5 штук
Соль ¼ чайной ложки
Сахарная пудра 2 столовые ложки

Заварное тесто (91) кладут в кондитерский мешок с металлическим наконечником зубчатой формы диаметром приблизительно 10–12 мм и на металлический лист, смазанный маслом, выпускают изделия в виде колец диаметром с небольшое блюдце.

Выпекают кольца при температуре 200–220° в течение 30–35 минут. Готовые кольца посыпают сахарной пудрой или прокалывают в нескольких местах и наполняют из кондитерского мешка заварным кремом. Поверхность кольца смазывают повидлом и глазируют подогретой помадкой (см. главу V).

95. ГОРКА С НАЧИНКОЙ

Мука 1 ½ стакана
Масло сливочное ½ стакана
Вода 1 стакан
Яйца 6 штук
Жареные рубленые орехи ½ стакана

Масло с водой ставят на огонь, доводят до кипения, всыпают муку, все быстро перемешивают и, не снимая с огня, в тесто постепенно разбивают по одному яйцу, не переставая помешивать. Когда все яйца введены, тесто хорошо выбивают и раскладывают его чайной ложечкой на металлическом листе, смазанном маслом, в виде маленьких орешков (приблизительно с мелкий грецкий орех).

Выпекают булочки при температуре 190–200° в течение 20–25 минут. Готовые совершенно охлажденные булочки прокалывают сбоку и наполняют кремом (см. главу V) из бумажного кондитерского мешочка через узко обрезанный конец. Начиненные булочки обмакивают в разогретую помадку (см. главу V) и быстро укладывают на тарелку, прижимая одну к другой в виде горки. Когда булочки будут все уложены, сверху их обливают оставшейся помадкой и посыпают рублеными и поджаренными орехами.

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

Бисквитное тесто готовится из муки, яиц, сахара. Для приготовления этого теста яичные белки, отделенные от желтков, взбивают специальными приспособлениями (металлическими веничками, спиралькой или специальной взбивалкой) в течение нескольких минут до пышной пены и увеличения первоначального объема их в 2 ½— 3 раза. В растертые с сахаром желтки всыпают муку, тщательно все растирают до состояния однородной массы, после чего постепенно вливают взбитые белки и осторожно перемешивают. Готовое бисквитное тесто характеризуется пышностью, вследствие большого количества пор, заполненных воздухом. Бисквитное тесто используется в основном для приготовления тортов и пирожных (рис. 22).

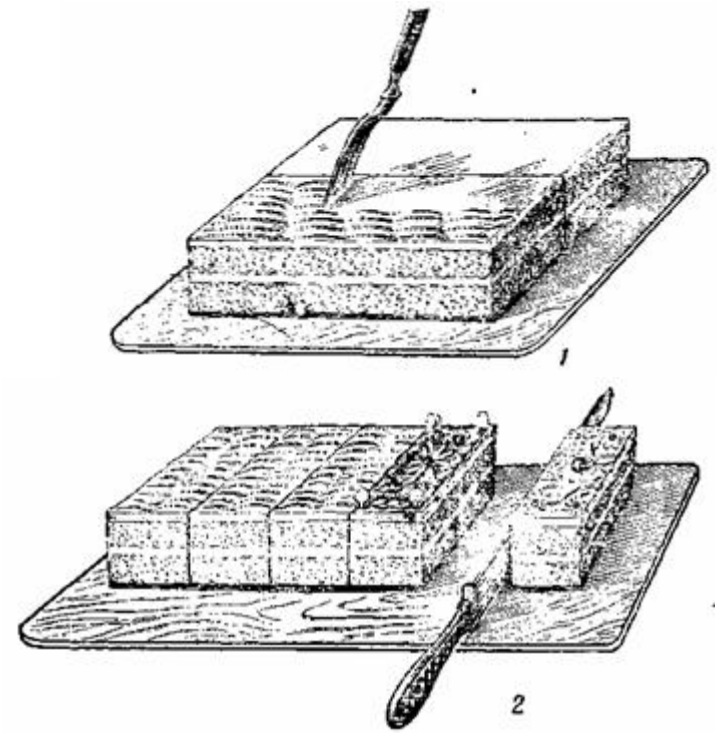


Рис. 22. Приготовление бисквитных пирожных: 1 — подготовка бисквита, 2 — отделка пирожных и разрезание на штуки

96. БИСКВИТ БЕЗ ОТДЕЛКИ

Мука 1 ¼ стакана
Яйца 10 штук

Сахар-песок 1 стакан
Ванильный сахар ¼ порошка

Яйца разбивают так, чтобы можно было легко отделить белки от желтков. Желтки растирают с сахаром до исчезновения сахарных крупинок и до увеличения растертой массы в три раза. Одновременно в другой посуде избивают белки металлическим веничком или спиралькой до крепкой пены и увеличения в объеме в 4–5 раз (готовые белки крепко держатся на веничке пли спиральке). В растертые желтки вводят 1/3 взбитых белков, осторожно все перемешивают, всыпают муку и ванильный сахар, после чего добавляют оставшиеся белки и снова осторожно перемешивают до однородной массы. Затем разливают тесто в заранее приготовленные формы или противни, смазанные маслом и застланные по дну бумагой. Формы заполняют тестом на ¾ высоты, учитывая увеличение объема во время выпечки бисквита.

Бисквит выпекают при температуре 200–220° в течение 25–30 минут. Готовность бисквита узнают с помощью деревянной иглы, если бисквит готов, то вынутая игла останется сухой. Готовый бисквит из формы выкладывают на мягкую подстилку (если он круглый, то на сито). Бисквит подвергают разделке только в остывшем виде. Свежеиспеченный бисквит разрезать на пласты нельзя, так как он мнется, лучше всего бисквит выпекать накануне. Перед отделкой торта или пирожных бисквит пропитывают ароматизированным холодным сиропом (см. главу V).

97. БИСКВИТНЫЙ ТОРТ

Мука 1 ¼ стакана
Яйца 10 штук
Сахар-песок 1 стакан
Ванильный сахар 1/3 порошка

Сироп:
Сахар-песок ½ стакана
Лимон ½ штуки
Цукаты 100 г
Мармелад 100 г

Готовое бисквитное тесто (96) выпекают в круглой форме или сковороде, смазанной маслом и посыпанной слегка мукой. На дно сковороды или формы кладут бумажный кружок. Форму заполняют тестом на ¾ высоты.

Выпекают тесто при температуре 200–220° в течение 25–30 минут. Остывший бисквит разрезают по горизонтали на два пласта (рис. 23). Пласты слегка пропитывают заранее приготовленной промочкой (см. главу V), прослаивают кремом (см. главу V) и складывают один на другой, прижимая их рукой для лучшего соединения. Верх торта и бока смазывают кремом. Бока, кроме того, посыпают крошкой, приготовленной из обрезков бисквита, а поверхность торта отделывают кремом из узенькой трубочки, цукатами и мармеладом.

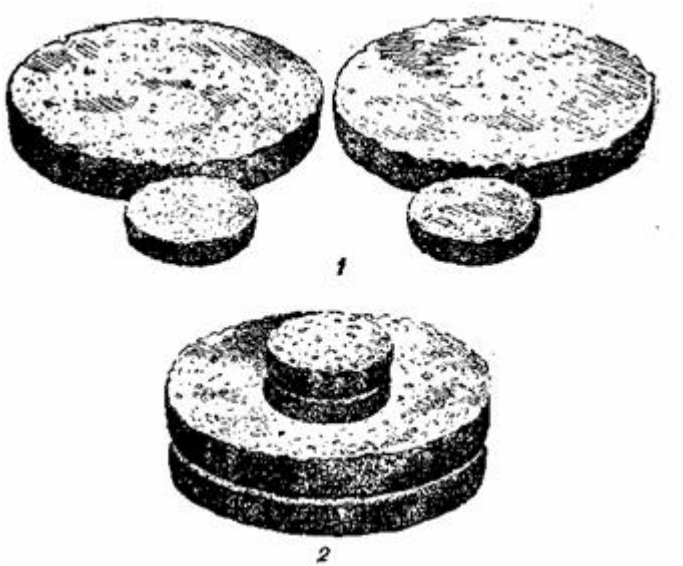


Рис. 23. Подготовка бисквитного торта: 1 — бисквитные пласты разрезаны на два слоя для промочки сиропом и прослойки кремом, 2 — бисквитные пласты, уже промоченные сиропом, прослоенные кремом и сложенные

98. БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ

Мука 1 ¼ стакана
Яйца 10 штук
Сахар-песок 1 стакан
Повидло 1 стакан
Сахарная пудра 1 столовая ложка

Приготовленное бисквитное тесто (96) разливают на металлическом листе, застланном бумагой так, чтобы толщина его составляла примерно 1 см и разравнивают ножом по всему листу.

Выпекают его при температуре 200–220°. Готовый бисквит выкладывают на стол бумагой кверху. Бумагу осторожно

снимают, промазывают бисквит ровным слоем повидла и свертывают рулетом. Рулет обертывают в бумагу до полного охлаждения. С холодного рулета снимают бумагу и рулет нарезают на пирожные. Нарезанные пирожные посыпают сахарной пудрой.

Вместо повидла можно брать варенье или крем.

99. БИСКВИТНЫЕ ПАЛОЧКИ

Мука пшеничная ½ стакана
Мука картофельная ½ стакана
Яйца 5 штук
Сахар-песок 1 ¼ стакана

Готовое бисквитное тесто (96) закладывают в конусообразный бумажный или холщевый мешочек и выдавливают через круглый металлический наконечник в виде палочек на металлический лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Палочки должны быть длиной 6–8 см, толщиной 1,5–2 см. Верх палочек посыпают сахаром. Выпекают их при температуре 200–220°.

100. БИСКВИТ КРУГЛЫЙ

Мука 1 ¼ стакана
Яйца 10 штук
Сахар-песок 1 стакан

Сироп:
Сахар-песок 1 стакан
Начинка фруктовая 1 стакан
Помадка молочная (см. главу V) 2 столовые ложки

Приготовленное бисквитное тесто (96) закладывают в мешочек с металлическим наконечником диаметром примерно 2 см, тесто отсаживают на покрытый бумагой металлический лист в виде лепешечек размером больше медного пятачка. Выпекают лепешечки в печи при температуре 210–220°.

Испеченные и охлажденные лепешки снимают с бумаги и пропитывают сиропом (см. главу V). Половину лепешечек смазывают повидлом и прикрывают их сверху оставшимися лепешечками. Склеенные повидлом лепешечки: сверху глазируют разогретой помадкой (ем. главу V) и украшают цукатами.

101. БИСКВИТНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ВАРЕНЬЕМ

Мука 1 ¼ стакана
Яйца 10 штук
Сахар-песок 1 стакан
Сахар-песок для сиропа ½ стакана
Лимонный сок из ½ лимона
Варенье 1 стакан
Глазурь, помадка (см. главу V)

Готовое бисквитное тесто (96) наливают в металлический противень (или форму), смазанный маслом и слегка посыпанный мукой. Противень или форма должны быть заполнены тестом на ¾ высоты. Выпекают бисквит при температуре 210–220°. Готовый остывший бисквит разрезают по горизонтали на два слоя и каждый слой слегка пропитывают сиропом и промазывают вареньем без косточек. Пласты бисквита укладывают один на другой так, чтобы варенье оказалось в середине. Верх бисквита глазируют помадкой (см. главу V) и украшают ягодами из варенья, цукатами, орехами. После этого бисквит разрезают на пирожные.

102. БИСКВИТ ЛИМОННЫЙ

Мука 1 ¼ стакана
Сахар-песок 1 стакан
Яйца 8 штук
Масло сливочное 7 столовых ложек
Изюм ½ стакана
Лимон
Сахарная пудра 1 столовая ложка

Желтки отделяют от белков и выбивают с сахаром добела и до исчезновения сахарных крупинок. Добавляют лимонный сок, выжатый из одного лимона, и лимонную цедру, снятую теркой с лимона; масло выбивают в холодном месте добела и взбивают в крепкую пену белки. Растертые желтки с сахаром и лимоном последовательно соединяют с маслом, мукой, изюмом и взбитыми белками. Все осторожно вымешивают, чтобы не помять белков. Массу выливают в форму, смазанную маслом, на ¾ ее высоты.

Выпекают бисквит при температуре 200–210°.

Готовность его узнают с помощью деревянной иглы. Испеченный бисквит выкладывают на сито до полного охлаждения, после чего посыпают сахарной пудрой.

103. БИСКВИТ «ЛИВАДИЯ»

Мука 1 ½ стакана
Яйца 6 штук
Сахар-песок 1 ¼ стакана

Яйца целиком разбивают в кастрюлю, в которую добавляют сахар. Затем кастрюлю ставят на слабый огонь и взбивают ее содержимое до увеличения в объеме в 3–4 раза. После этого снимают с огня, дают остыть и добавляют муки. Все осторожно вымешивают и выливают на металлический противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, ставят в теплое место на 1 ½—2 часа до образования на бисквите корочки. Перед посадкой в печь бисквит слегка надавливают (рукой, чтобы корочка на поверхности бисквита потрескалась, затем бисквит выпекают при температуре 210–220°.

104. БИСКВИТ С МАКОМ

Мука 1 ½ стакана
Яйца 6 штук
Сахар-песок 1 ¼ стакана
Мак ½ стакана или анис 1 чайная ложка
Сахарная пудра 1 столовая ложка

Бисквит с маком готовят так же, как и бисквит «Ливадия». Поверхность теста, вылитого в форму, посыпают промытым и обсушенным маком или анисом, ставят на подсушивание в теплое место для образования корочки на 1–2 часа, а затем выпекают в печи при температуре 200–210°. Готовый бисквит посыпают сахарной пудрой.

105. БИСКВИТ ЗАВАРНОЙ

Мука 1 ¼ стакана
Сахар-песок 1 стакан
Яйца 10 штук
Масло сливочное ¾ стакана
Ванильный сахар 1/3 порошка

В кастрюлю разбивают все яйца и высыпают сахар, все хорошо перемешивают и ставят на слабый огонь, беспрерывно взбивая массу веничком до пышного состояния и белого цвета. После этого кастрюлю ставят на стол и продолжают взбивание до

увеличения массы в объеме в 2–3 раза, затем всыпают постепенно муку и ванильный сахар. Все осторожно вымешивают и вливают слегка растопленное масло. Перемешенное тесто выливают в металлическую форму, смазанную маслом и посыпанную картофельной мукой. Тесто не должно занимать более ¾ высоты формы.

Выпекают бисквит при температуре 210–220°. Готовность бисквита узнается с помощью деревянной иглы.

106. БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С ПОМАДКОЙ

Мука 1 стакан
Масло сливочное ½ стакана
Сахар-песок ½ стакана
Варенье 1 ½ стакана
Картофельная мука 1 столовая ложка
Яйца 6 штук
Ванильный сахар ¼ порошка
Помадка (см. главу V)

Сливочное масло растирают добела, потом добавляют в него сахар и ванильный сахар. В хорошо растертую массу кладут желтки по одному, вперемежку с мукой, массу вымешивают, пока не введут все желтки и муку. После этого добавляют крепко взбитые в пену белки, осторожно вымешивают сверху вниз до образования однородного теста и разливают в две формы, смазанные маслом и посыпанные картофельной мукой. Тесто наливают в формы на ¾ высоты и выпекают при температуре 200–220°.

Готовность бисквита проверяют деревянной иглой.

Готовые остывшие лепешки из двух форм разрезают по горизонтали на четыре пласта. Полученные пласты прослаивают вареньем и укладывают один на другой, а затем глазируют верх и бока помадкой.

107. БИСКВИТ СО СМЕТАНОЙ

Мука 1 ¼ стакана
Сахар-песок 1 стакан
Сметана 2 столовые ложки
Яйца 10 штук
Варенье 1 стакан
Ванильный сахар 1/3 порошка
Сахарная пудра 1 столовая ложка

Желтки отделяют от белков, соединяют с сахаром и растирают добела. В растертые желтки добавляют сметану, ванильный сахар и небольшими порциями муку при непрерывном помешивании. Затем вводят белки, взбитые в крепкую пену, и все осторожно перемешивают сверху вниз, чтобы получилась однородная масса. Готовое бисквитное тесто выливают в металлическую форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, заполняя ее на ¾ высоты. Выпекают бисквит при температуре 200–220°.

Готовый бисквит осторожно выкладывают на сито, дают ему остыть и прослаивают каким-либо вареньем без косточек. Поверхность торта посыпают сахарной пудрой.

108. БИСКВИТНЫЙ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ТОРТ

Мука 1 ¼ стакана
Сахар-песок 1 стакан
Яйца 10 штук

Начинка:
Земляника свежая 3 стакана
Сахар ½ стакана
Желатин 15 г, или 1 столовая ложка

Приготовленным бисквитным тестом (96) заполняют на ¾ высоты две одинаковые формы, смазанные маслом и застланные по дну бумагой. Бисквит выпекают при температуре 200–220°. Готовый бисквит охлаждают и разрезают по горизонтали так, чтобы получилось четыре пласта. Пласты укладывают один на другой, переслаивая их заранее приготовленным земляничным пюре, легонько прижимая. На верх торта укладывают свежую землянику о сахаром и заливают полузастывшим земляничным желе (см. главу VI).

109. БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С КРЕМОМ ИЗ СЛИВОК

Мука 1 ½ стакана
Сахар-песок 1 стакан
Яйца 10 штук

Отделка:
Сливки густые или сметана 2 стакана
Сахар-песок 1 стакан

Желатин 2 чайные ложки
Вода 3 столовые ложки
Ванильный сахар по вкусу

Отделенные от белков желтки растирают с сахаром до исчезновения сахарных крупинок, затем всыпают муку, хорошо все перемешивают и вводят белки, заранее взбитые в крепкую пену.

Перемешенное тщательно тесто выливают в металлическую форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, толщина налитого теста должна быть не более 1,5–2 см (это значит, что толщина испеченного бисквита будет не выше 3–3,5 см). Выпекают бисквит при температуре 200–220° в течение 30–35 минут.

Остывший бисквит опоясывают бумажной полоской, которая должна быть на 4–5 см выше поверхности бисквита. Получается бумажная коробочка с бисквитным донышком. В эту коробочку кладут взбитые с сахаром и желатином сливки (Приготовление сливок см. главу VI), Верх украшают этим же кремом из кондитерского мешочка. Залитый кремом торт ставят на холод на 30 минут, после чего бумажный бортик снимают.

110. АБРИКОСОВЫЙ ТОРТ

Мука 1 ¼ стакана
Сахар-песок 1 стакан
Яйца 10 штук

Начинка:
Абрикосы 400 г
Сахар-песок 1 стакан

Готовое бисквитное тесто (96) наливают в форму (или в большую сковороду) на ¾ высоты, смазанную маслом и застланную на дне бумагой.

Бисквит выпекают при температура 200–220°. Готовность бисквита узнают деревянной иглой. Остуженную круглую бисквитную лепешку разрезают по горизонтали, на нижний круг накладывают заранее приготовленное абрикосовое пюре и накрывают вторым кругом, сверху кладут небольшой груз в 1–1,5 кг на 2–3 часа. По истечении этого срока оставшееся абрикосовое пюре разогревают до горячего состояния и разливают по поверхности торта, аккуратно разравнивая ножом.

111. БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ С ВАРЕНЬЕМ

Мука пшеничная ½ стакана
Мука картофельная ½ стакана
Яйца 6 штук
Цедра с одного лимона
Варенье 1 стакан
Сахар-песок ¾ стакана
Глазурь (см. главу V)

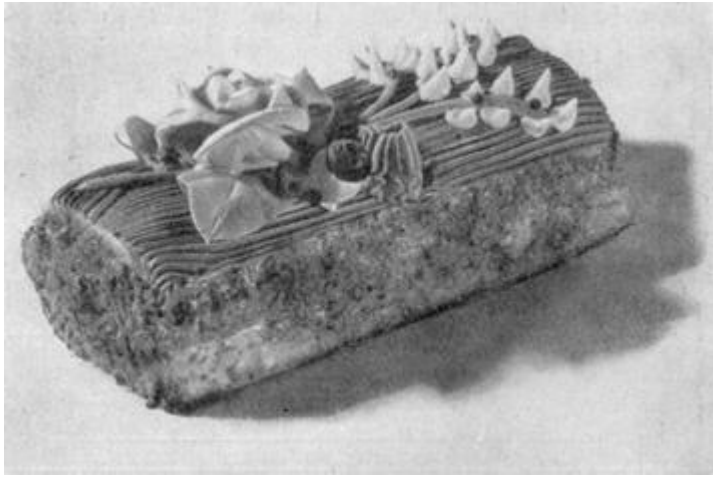
В готовое бисквитное тесто (см. стр. 39) добавляют лимонную цедру. Хорошо перемешенное тесто выливают в металлическую форму на ¾ ее высоты. Выпекают тесто при температуре 200–220°. Готовность бисквита узнают с помощью деревянной иглы. Испеченный и остывший бисквит разрезают по горизонтали на два пласта. На один из них (на разрезанную сторону) кладут варенье, разравнивая его по всей площади бисквита, и накрывают вторым пластом. Верх и бока покрывают глазурью. Затем торт ставят на 4–5 минут в печь для подсушки глазури.

112. ТОРТ НА СЛИВКАХ

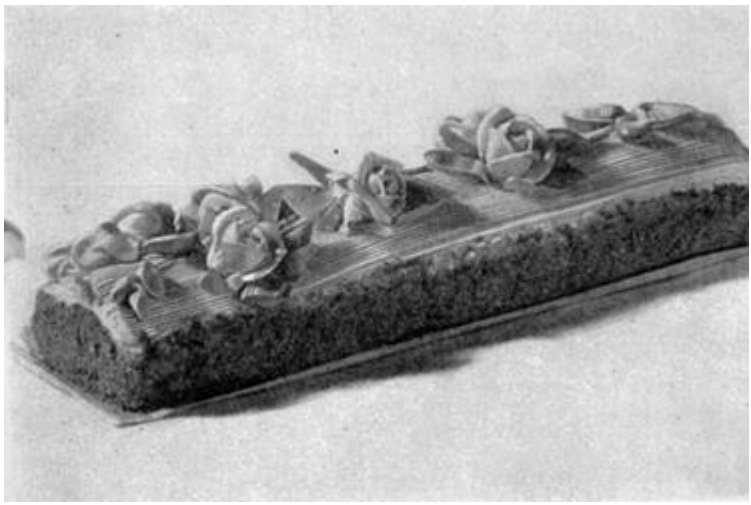
Мука 2 столовые ложки
Сахар-песок 2 столовые ложки
Яйца 3 штуки
Густые сливки 1 ½ стакана
Ванильный сахар 1/3 порошка
Сахарная пудра 2 столовые ложки

Желтки, отделенные от белков, растирают с сахаром добела, после чего смешивают со взбитыми сливками, ванильным сахаром и мукой. Массу растирают до однородного состояния. Белки взбивают и вводят в растертое тесто. Перемешивают сверху вниз осторожно, чтобы не помять белков. Наливают в металлическую форму, обмазанную маслом и посыпанную сухарями.

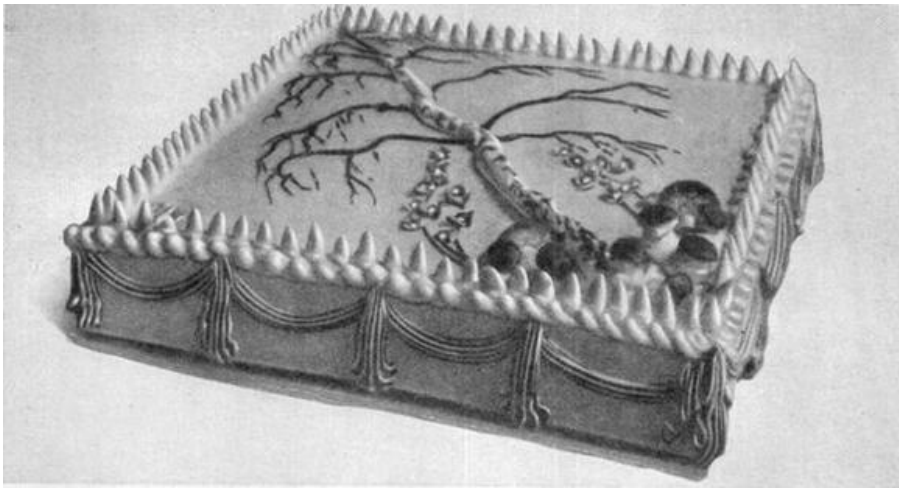
Выпекают торт при температуре 200–220°. Торт при выпечке нельзя встряхивать, так как он может осесть. Готовый торт посыпают сахарной пудрой.



Бисквитный торт «Сказка» с шоколадным кремом (114)



Бисквитный торт «Сказка» со сливочным кремом (114)



Торт «Березка» (124)

113. БИСКВИТНЫЙ ТОРТ «ОВАЛЬНАЯ КОРЗИНКА»

Мука 2 ½ стакана
Сахар-песок 2 стакана
Яйца 10 штук
Крем «Шарлотт» (см. главу V)
Сахарный сироп ½ стакана
Ванильный сахар для сиропа ¼ чайной ложки

Приготовленное бисквитное тесто (96) выпекают в овальной (или круглой) металлической форме. Остывший выпеченный бисквит разрезают по горизонтали на два пласта (рис. 24), которые смачивают сиропом, прослаивают кремом и складывают один на другой. Поверхность торта смазывают кремом, бока торта отделывают кремом из кондитерского мешочка (см. рис. 10). Торт украшают розочками из крема, цветным желе, плодами и ягодами.

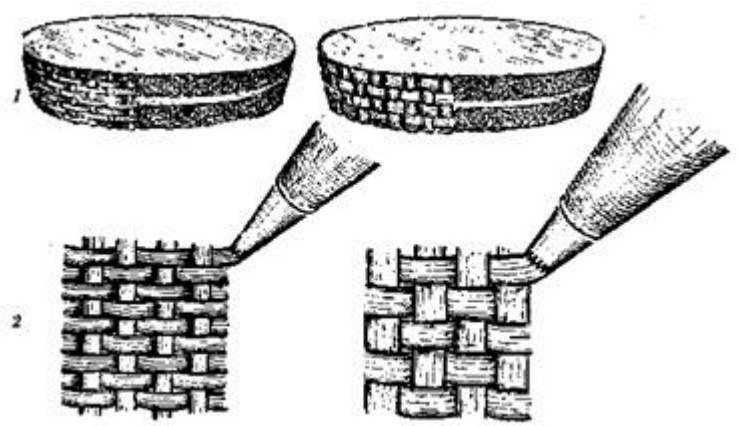


Рис. 24. Подготовка торта «Овальная корзинка»: 1 — пласты для торта, 2 — нанесение с помощью трубочек на бисквит плетеной клетки из крема

114. БИСКВИТНЫЙ ТОРТ «СКАЗКА»

Мука 2 ½ стакана
Сахар-песок 2 стакана
Яйца 10 штук
Крем сливочный «Шарлотт» (см. главу V)
Крем шоколадный (см. главу V)
Сахарный сироп ½ стакана
Ванильный сахар ¼ чайной ложки

Бисквитное тесто (96) выпекается в специальной металлической форме. Если формы нет, то бисквит можно выпечь на металлическом противне в виде пласта, который в выпеченном и охлажденном виде нарезают на две полоски. Полоски слегка промачивают сахарным сиропом, промазывают кремом и складывают одну на другую. Бока торта срезают таким образом, чтобы придать ему форму в виде полена. Верх смазывают кремом, на поверхность крема наносят волнистые или прямые линии специальным кондитерским металлическим гребешком или вилкой. Бока торта обсыпают бисквитной крошкой, полученной из обрезков этого же торта. Верх украшают розочками из крема, грибками, полосками цветного желе (рис. 25), Торт «Сказка» может отделываться шоколадным и по желанию белым кремом (см. вклейку).

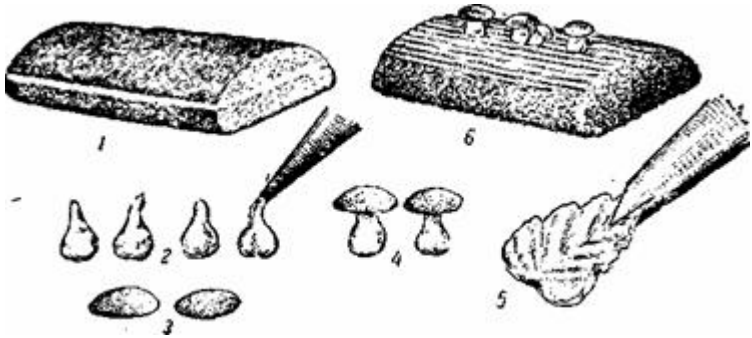


Рис. 25. Подготовка бисквита для торта «Сказка»: 1 — заготовка для торта, 2 — корешок гриба, 3 — шляпки грибов из бисквита, 4 — готовые грибки, 5 — листик из крема, 6 — грибы на торте

115. БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С СУХАРЯМИ

Мука 2 столовые ложки
Яйца 7 штук
Сахар-песок ½ стакана
Сухари толченые ржаные 6 столовых ложек

Прослойка:
Какао 2 столовые ложки
Сахар-песок 1 стакан
Яйца 2 штуки
Масло сливочное 200 г
Мука 2 столовые ложки
Молоко 2 ½ стакана

Яйца, разбитые целиком в кастрюлю, растирают с сахаром до исчезновения крупинок, ставят на слабый огонь и взбивают веничком, не доводя до кипения, до увеличения в объеме в 4–5 раз. Затем снимают с огня и выбивают еще в течение 10–12 минут, после этого добавляют муку и толченые просеянные ржаные сухари. Осторожно все вымешивают и выливают на ¾ высоты в форму, смазанную маслом и застланную на дне бумагой.

Выпекают бисквит при температуре 200–210°. Готовность его узнают деревянной иглой. Испеченный остывший бисквит разрезают по горизонтали на два пласта, нижний намазывают кремом и накрывают вторым пластом, легонько прижимая для уплотнения крема. Поверхность и бока торта смазывают кремом, украшают с помощью металлической трубочки рисунком из крема (см. главу V) и плодами и ягодами из варенья или цукатами.

116. БИСКВИТНЫЙ ТОРТ ОРЕХОВЫЙ

Мука 1 стакан
Яйца 7 штук
Сахар-песок ½ стакана
Ядро ореховое мелко рубленное 1 ½ стакана
Крем (см. главу V)

Торт ореховый готовят так же, как и торт с сухарями, но вместо сухарей используют муку, кроме того, добавляют стакан жареных толченых орехов. В креме можно заменить какао жареными и мелко рубленными орехами.

117. БИСКВИТНЫЙ ТОРТ ЛИМОННЫЙ

Мука 1 ½ стакана
Сахар-песок 1 стакан
Масло сливочное ¾ стакана
Яйца 8 штук
Цедра с 2 лимонов
Сахарная пудра 1 столовая ложка

Размятое масло смешивают с сахаром и цедрой, снятой с двух лимонов, при непрерывном помешивании вводят один за другим 8 желтков. Когда желтки с маслом будут хорошо растерты, всыпают муку и тщательно перемешивают ее с растертой массой. Затем вводят взбитые в стойкую пену белки. Вымешенное тесто выливают в форму (или на сковородку), смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями, заполняя тестом на ¾ высоты, и выпекают 30–35 минут при температуре 220–230°. Торт сверху посыпают сахарной пудрой.

118. БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С КАРТОФЕЛЬНОЙ МУКОЙ

Мука картофельная ¼ стакана
Мука пшеничная 1 стакан
Масло сливочное ½ стакана
Сахар-песок 1 стакан
Яйца 7 штук
Ванильный сахар ¼ порошка
Сахарная пудра 2 столовые ложки

Сливочное масло растирают, соединяют с картофельной мукой, взбивают до белизны, постепенно добавляя сахар, и

вводят, не переставая помешивать, желтки в количестве 7 штук. Все растирают и соединяют сначала с пшеничной мукой и ванильным сахаром, затем осторожно со взбитыми белками. Вымешенное тесто наливают в металлическую форму, смазанную маслом и посыпанную лукой, заполняя ее на ¾ высоты.

Выпекают торт при температуре 200–220° в продолжение 30–35 минут. Готовый торт по желанию украшают любым кремом (см. главу V) или посыпают сахарной пудрой.

119. БИСКВИТ С МИНДАЛЕМ

Мука 1 ¼ стакана
Сахар-песок ½ стакана
Миндаль рубленый ½ стакана
Яйца 7 штук
Лимон
Сахарная пудра 2 столовые ложки

Желтки, отделенные от белков, соединяют с сахаром и взбивают на слабом огне веничком до температуры парного молока, после чего сбивают еще раз на столе до увеличения в объеме в 2–3 раза и до загустения взбиваемой массы, затем всыпают постепенно муку и цедру с целого лимона. Все тщательно вымешивают и соединяют со взбитыми в крепкую пену белками, Хорошо перемешенное тесто выливают в форму, густо смазанную маслом и кругом посыпанную рубленым миндалем. Форму заполняют на ¾ высоты.

Выпекают бисквит при температуре 210–220° в течение 30–35 минут.

120. БИСКВИТ С ЖАРЕНЫМИ ОРЕХАМИ

Мука 1 ½ стакана
Ядро ореховое рубленое 2 стакана
Сахар-песок 2 стакана
Яйца 20 штук

Один стакан, рубленых ореховых ядер поджаривают и толкут или пропускают через мясорубку с сахаром, затем смешивают с двадцатью желтками, все тщательно растирают и перемешивают с мукой, после чего вливают крепко взбитые белки. Массу осторожно перемешивают, а затем выливают в ферму, смазанную маслом и застланную по дну промасленной бумагой.

Выпекают при температуре 180–200°. Готовность торта

узнают деревянной иглой. Готовый и охлажденный торт разрезают по горизонтали и промазывают заварным кремом (см. главу V), верх также покрывают кремом и густо засыпают рублеными жареными орехами.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Песочное тесто богато жиром, сахаром и яйцами. Изделия, приготовленные из песочного теста, характеризуются рассыпчатостью. Готовится оно следующим образом.

Муку смешивают с содой, просеивают на стол и собирают в холмик с углублением в середине. Масло и сахар в кастрюле растирают до пышного состояния, постепенно добавляют желтки и соль. Все хорошо перемешивают и вливают в муку, быстро замешивая тесто ножом, затем собирают в комок и вымешивают до получения однородной массы. Готовому тесту придают форму прямоугольника и раскатывают в пласт толщиной 1–1,5 см. При раскатке пласта стол обильно посыпают мукой. Равномерно раскатанный пласт навертывают на скалку и переносят на сухой металлический лист, аккуратно разравнивая по листу, лишнее тесто обрезают. Пласт в нескольких местах прокалывают ножом. Песочный пласт выпекается при температуре 210–230° до золотистого цвета. Из песочного теста в основном готовят печенье, торты, пирожные и т. д. (см. рис. 26 и вклейку).

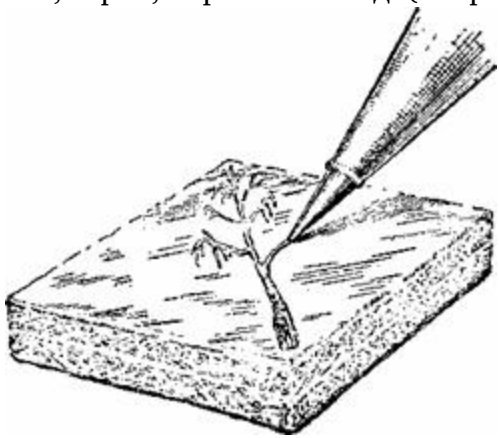


Рис. 26. Подготовка торта «Березка»

121. ПЕСОЧНИКИ

Мука 2 ½ стакана
Масло сливочное куском 300 г
Желтки 3 штуки
Миндаль очищенный 1 стакан
Сахар-песок 1 стакан

Готовое песочное тесто (стр. 46) выносят на холод на 20–30

минут, потом раскатывают в пласт толщиной 1 см, из которого нарезают выемками (см. стр. 2) всевозможные фигурки, укладывают на металлический лист, подпыленный мукой, смазывают яйцом и посыпают рубленым миндалем.

Выпекают песочники при температуре 230–250° до золотистого цвета. Готовые песочники не снимают с листов до охлаждения, так как в горячем виде они ломаются.

122. ПЕСОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ

Мука 3 стакана
Масло сливочное 1 стакан
Сахар-песок 1 стакан
Соль ¼ чайной ложки
Желтки 3 штуки
Повидло 1 стакан
Сода 1/3 чайной ложки

Из приготовленного песочного теста (стр. 46) раскатывают пласт толщиной 0,5 см. Из него нарезают выемкой (см. стр. 2), рюмочкой или стаканом круглые лепешки, которые укладывают на сухой металлический лист, смазывают сверху яйцом и по смазке наносят вилкой волнистые полоски. Выпекают лепешки при температуре 250–260°. У испеченных и охлажденных лепешек смазывают донышки повидлом и склеивают их попарно.

123. ПЕСОЧНЫЙ ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ

Мука 3 стакана
Масло сливочное 1 стакан
Сахар-песок 1 стакан
Соль ¼ чайной ложки
Желтки 3 штуки
Вода ½ стакана
Желе (см. главу VI)
Консервированные плоды или ягоды 1 стакан

Приготовленное песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 1–1,5 см, обрезают круг по форме, в которой будет выпекаться пирог, укладывают его в форму, посыпанную мукой. Из обрезков скатывают жгутик, укладывают его по краям круглого пласта и смазывают яйцом. Тесто выпекают при температуре 230–250°. В выпеченный и остывший пирог до бортиков укладывают

свежие или консервированные яблоки, сливы, персики и др. и заливают сверху охлажденным желе.

124. ПЕСОЧНЫЙ ТОРТ НА ЖЕЛТКАХ

Мука 5 стаканов
Сметана 1 стакан
Желтки 5 штук
Масло сливочное ¾ стакана
Сахар-песок 1 стакан
Сода 1/3 чайной ложки

Прослойка:
Белки 5 штук
Сахар-песок 1 стакан
Ядро грецкого ореха 1 стакан

Желтки растирают с сахаром до пышности, вливают сметану, хорошо все перемешивают и соединяют с мукой, смешанной с содой. В перемешенное тесто кладут масло, желательно густой консистенции. Тесто вымешивают до образования однородной массы, а затем выносят на холод на 20–25 минут. Охлажденное тесто делят на три равные булочки, раскатывают их на круглые пласты и укладывают в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Каждый пласт перекладывают ореховой массой, заранее приготовленной из мелко порубленных и помятых скалкой ядер, пяти взбитых белков и одного стакана сахара. Прослоенные таким образом пласты выпекают при температуре 220–240°. Готовый остывший торт сверху обливают молочной помадкой с какао (см. раздел V) и украшают кремом.

125. ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С ОРЕХАМИ

Мука 1 ½ стакана
Масло сливочное 100 г, или 5 столовых ложек
Сахар-песок ½ стакана
Желтки 3 штуки
Сода ¼ чайной ложки
Сахарная пудра 1 столовая ложка

Отделка:
Ядра ореховые 1 ½ стакана
Сахар-песок 1 стакан
Белки 3 шт

Смешанную с содой муку рубят на столе с маслом. Желтки растирают добела с сахаром, смешивают с рубленой мукой и замешивают тесто, которое выносят на 10–15 минут на холод. Охлажденное тесто раскатывают в круглую лепешку и укладывают в форму или сковороду, смазанную маслом. Поверхность лепешки посыпают рублеными орехами, смешанными с сахаром (полстакана), и заливают взбитыми в крепкую пену белками, смешанными с сахаром (полстакана).

Пирог выпекают при температуре 220–240°. Готовый пирог можно посыпать сверху сахарной пудрой.

126. ПЕСОЧНЫЙ РУБЛЕНЫЙ ПИРОГ С ЛИМОНОМ

Мука 2 стакана
Масло 250 г, или 1 стакан
Желтки 4 штуки
Сахар-песок 1 стакан
Соль 1/3 чайной ложки
Сода 1/3 чайной ложки

Начинка:
Лимон 2 штуки
Сахар-песок 1 стакан

Смешанную с содой муку просеивают и собирают в кучку, в середине которой делают углубление. Желтки растирают добела с сахаром и солью; когда исчезнут крупинки сахара, вводят масло, все растирают в однородную массу и выкладывают в углубление, сделанное в кучке муки. Муку рубят ножом вместе с охлажденной растертой массой до состояния мелкой крупки. Полученную таким образом массу делят на две кучки. Одну кучку рассыпают па сухую форму ровным слоем, на этот слой укладывают лимонную массу, полученную пропусканием через мясорубку лимона вместе с корочкой, но без зерен, с добавлением сахара. Лимонную массу разравнивают и засыпают второй кучкой рубленой муки, затем слетка разглаживают и выпекают при температуре 220–240° в течение 25–30 минут.

127. ПИРОГ НА СМЕТАНЕ

Мука 3 стакана
Сметана 1 стакан
Сахар-песок ¾ стакана

Сода ¼ чайной ложки
Соль ¼ чайной ложки

Прослойка:
Сметана 1 стакан
Сахар-песок ½ стакана
Ванильный сахар 1/3 порошка

В сметану, перемешанную с сахаром и солью, всыпают муку с содой и замешивают тесто слабой консистенции. Тесто делят на четыре кусочка, которые раскатывают в круглые лепешки (коржи) и укладывают их на металлический лист, смазанный маслом. Выпекают коржи при температуре 230–240° в течение 10–15 минут. Остывшие три коржа укладывают на блюдо, прослаивая их взбитой с сахаром сметаной. Четвертый корж рубят на крошку, которой посыпают верхний корж, облитый сметаной. Готовый пирог ставят на холод на 3–4 часа для того, чтобы коржи впитали сметану.

128. СМЕТАННИК

Мука 1 стакан
Сахар-песок 1 стакан
Сметана 1 стакан
Желтки 3 штуки
Сода ¼ чайной ложки
Лимонная цедра с 1 лимона
Сахарная пудра 2 столовые ложки
Ванильный сахар 1/3 порошка

Желтки растирают с сахаром и сметаной до исчезновения сахарных крупинок, в растертую массу всыпают постепенно муку, смешанную с содой, и кладут лимонную цедру (можно мелко нарезанные цукаты). Хорошо перемешенное тесто выливают в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой или мелко толченными сухарями.

Выпекают сметанник при температуре 220–230°. Готовность торта узнают деревянной иглой. Испеченный торт посыпают сахарной пудрой с ванильным сахаром.

129. СМЕТАННИК С МАКОМ

Мука 1 стакан
Мак ½ стакана

Сахар-песок 1 стакан
Сметана 1 стакан
Желтки 4 штуки
Сода ¼ чайной ложки
Орехи рубленые ½ стакана
Сахарная пудра 2 столовые ложки

Тесто для сметанника с маком приготовляют так же, как и для сметанника, но вместо цедры кладут промытый мак. Все хорошо перемешивают и выливают в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями или мукой. Поверхность разлитого теста посыпают мелко рубленными орехами.

Выпекают сметанник при температуре 220–230°. Готовый сметанник с маком посыпают сахарной пудрой.

130. ПИРОГ ТРЕХСЛОЙНЫЙ

Мука 3 стакана
Яйца 4 штуки
Сахар-песок 1 ½ стакана
Сливочное масло 5 столовых ложек
Сметана ½ стакана
Ядра орехов рубленые 1 стакан
Варенье 1 стакан
Соль ¼ чайной ложки
Сода ¼ чайной ложки
Сахарная пудра 2 столовые ложки
Лимонная цедра с 1 лимона

Цельные яйца соединяют с сахаром (один стакан), цедрой, солью, сбивают в однородную массу, вливают масло и сметану, добавляют муку и соду и замешивают тесто, которое затем выносят на холод на 30–40 минут. Охлажденное тесто делят на три куска, из которых раскатывают три лепешки толщиной 0,5 см. Первую лепешку, кладут на металлический лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, смазывают ее вареньем и накрывают второй лепешкой, которую также смазывают вареньем и накрывают третьей лепешкой, края которой соединяют с краями первой лепешки и крепко защипывают, чтобы при выпечке варенье не вытекало. Поверхность и защипанные края смазывают яйцом и посыпают рубленым ядром, смешанным с сахаром.

Выпекают пирог при температуре 210–230°. Готовый пирог посыпают сахарной пудрой.

131. ТОРТ СУХАРНЫЙ

Ванильные сухари 400 г
Крем для сухарного торта (см. главу V)

Ванильные сухари перемалывают через мясорубку, насыпают на сковородку и ставят в духовку при температуре 200–220° для подсушки на 15–18 минут; при этом сухари перемешивают ложкой для равномерной подсушки. Готовую сухарную крупку охлаждают. Затем заранее приготовленный крем (см. главу V) делят на две равные части, одну часть крема смешивают с молотыми сухарями и тщательно перемешивают до однородной массы, вторую часть оставляют для отделки. Одну половину готовой массы укладывают в тарелку слоем 1 см, утрамбовывая ложкой. Утрамбованный пласт смазывают кремом (две столовые ложки). Второй половиной готовой массы покрывают крем и выравнивают края изделия. Поверхность торта смазывают оставшимся кремом. По желанию торт можно украсить кремом с помощью трубочки, но тогда порцию крема следует увеличить или в прослойку торта положить вместо крема варенье (полстакана). Готовый торт ставят на 25–30 минут в прохладное место, после чего он годен к употреблению.

132. ТОРТ ГЛАЗИРОВАННЫЙ С ВАРЕНЬЕМ

Мука 2 стакана
Сахар-песок 1 ½ стакана
Масло сливочное 4 столовые ложки
Варенье 1 стакан
Цедра с ½ лимона
Яйца 4 штуки
Глазурь (см. главу V)

Просеянную на столе муку собирают кучкой, кладут масло и рубят ножом до состояния мелкой крупки. Яйца растирают с сахаром и цедрой, соединяют с рубленой мукой и замешивают тесто, которое делят на два равных куска. Куски теста раскатывают на две круглые лепешки толщиной 1 см и выкладывают их на металлический лист, смазанный маслом.

Пекут лепешки при температуре 240–260° до золотистого цвета. Испеченные лепешки, прослоенные вареньем, укладывают одну на другую. Верх торта глазируют из бумажного кондитерского мешка, украшая торт (рисунком в виде решетки; в углубление решетки кладут варенье.

133. ПИРОЖНОЕ СО ВЗБИТЫМИ БЕЛКАМИ

Мука 2 ½ стакана
Желтки 3 штуки
Сметана ½ стакана
Масло сливочное 7 столовых ложек
Сахар-песок 1 стакан

Отделка:
Белки 5 штук
Консервированные плоды или ягоды 1 стакан

Яичные желтки растирают с двумя столовыми ложками сахара-песка, растертые желтки смешивают со сметаной и остальным сахаром, после чего добавляют муку и масло. Вымешенное тесто выносят на холод на 20–30 минут. Остывшее тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и укладывают на металлический лист, слегка смазанный маслом.

Выпекают тесто при температуре 230–240° до золотистого цвета. Готовый выпеченный пласт разрезают на полоски шириной 10–12 см, которые украшают свежими ягодами или консервированными плодами и ягодами, заливают взбитыми белками с сахаром, ставят на 10–12 минут в печь при температуре 160–180°, а затем нарезают на пирожные.

134. ПИРОЖНОЕ КРАКОВСКОЕ

Мука 2 ½ стакана
Сахар-песок ¾ стакана
Масло сливочное 1 стакан
Яйца 2 штуки
Сода 1/3 чайной ложки
Аммоний углекислый 1/3 чайной ложки
Соль 1/3 чайной ложки

Миндальная масса:
Мука ¾ стакана
Сахар-песок 2 стакана
Белки 10 штук
Миндаль жареный 300 г

Из просеянной муки, сахара, масла, яиц, соды, углекислого аммония и соли замешивают песочное тесто и выносят его на холод на 20–30 минут. Затем раскатывают тесто в пласт

толщиной 1,5 см и укладывают на металлический лист, вытертый насухо. Выпекают пласт до полуготовности при температуре 200–220°. Жареный растертый миндаль смешивают со слегка взбитыми белками и сахаром. Массу прогревают при непрерывном помешивании на слабом огне до горячего состояния (примерно 50–60°), затем снимают с плиты и немного охлаждают, после чего вводят муку, перемешивают и немедленно разливают на песочный пласт ровным слоем. Когда образуется пленочка, пласт разрезают на пирожные, которые дополнительно при температуре 160–180° ставят в печь (до образования корочки).

135. ПИРОЖНОЕ С МИНДАЛЕМ

Мука ¾ стакана
Сахар-песок 2 стакана
Белки 7 штук
Миндаль ½ стакана

Ошпаренный, очищенный и высушенный миндаль смешивают с 2–3 белками и сахаром (одна столовая ложка), мелко толкут в ступке или пропускают 2–3 раза через мясорубку с частой решеткой. В полученную миндальную массу добавляют остальные белки и. помешивая, прогревают до горячего состояния (50–60°), затем слегка охлаждают и смешивают с просеянной мукой. Выложенное в кондитерский мешочек миндальное тесто отсаживают на металлический лист, застланный бумагой, в виде небольших лепешечек, которые раскладывают на расстоянии 6–7 см одна от другой, так как при выпечке они расплываются.

Выпекают миндальное пирожное при температуре 200–220° до румяного цвета. Готовое пирожное вместе с бумагой перекладывают на влажную салфетку. Через некоторое время остывшее пирожное отстанет от бумаги. Миндальное пирожное можно делать двойным, для этого смазывают донышко одного пирожного горячим повидлом, вареньем или разогретым шоколадом и прикрывают сверху донышком другого пирожного.

136. ПЕЧЕНЬЕ ВЗБИВНОЕ С МАКОМ

Белки 4 штуки
Сахар-песок 1 стакан
Мак ½ стакана

Яичные белки взбивают, в конце добавляют постепенно сахар (половину нормы). Затем всыпают остальной сахар, вымешивают

массу и выкладывают ее на металлический лист, покрытый бумагой, в виде небольших лепешечек, которые слегка посыпают промытым и просушенным маком.

Выпекают печенье при температуре 110–130° в течение 25–30 минут. Мак можно заменить мелко рубленными орешками.

137. МЕРЕНГИ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Яичные белки 10 штук
Сахар-песок 2 ½ стакана

Начинка:
Сахарная пудра ¾ стакана
Ванильный сахар 1/3 порошка
Сливки 2 ½ стакана

Яичные белки взбивают в крепкую пену с постепенным добавлением одного стакана сахара. По окончании взбивания белки смешивают с остальным сахаром и выкладывают ложкой на металлический лист, покрытый бумагой, небольшими порциями (лучше всего это делать с помощью кондитерского мешочка через металлическую трубочку размером 1,5–2 см).

Выпекают меренги при температуре 100–130° в течение 20–30 минут. Готовые меренги снимают с листа вместе с бумагой; если они не отстают от бумаги, то бумагу с меренгами кладут на влажную салфетку, после чего они легко отстают от бумаги. Охлажденные меренги прокалывают, наполняют взбитыми сливками (см. главу VI) или смазывают донышки каким-либо кремом и соединяют попарно. Сверху меренги посыпают сахарной пудрой с ванильным сахаром.

138. МИНДАЛЬНЫЕ ЕЖИКИ

Очищенный миндаль 1 ½ стакана
Белки 4 штуки
Сахар-песок 1 стакан

Белки взбивают в крепкую пену, к концу взбивания всыпают небольшими порциями сахар, затем мелко нарезанный миндаль, все это хорошо вымешивают и выкладывают небольшими кучками на металлический лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Лист ставят в печь при температуре 180–200° на 20–25 минут, Готовое печенье снимают с листа горячим.

139. ПЕЧЕНЬЕ ВЗБИВНОЕ

Мука ½ стакана
Сахар-песок ½ стакана
Яичные белки 3 штуки
Ванильный сахар ¼ порошка

Белки взбивают в крепкую пену, постепенно подсыпая сахар, смешивают его с белками, после чего всыпают муку с ванильным сахаром и все хорошо вымешивают до однородной массы. Готовое тесто выкладывают в бумажный кондитерский мешочек с отрезанным концом и отсаживают на металлический лист, смазанный маслом и охлажденный, в виде всевозможных фигурок, колечек, спиралек и т. д.

Выпекают печенье при температуре 180–200° в продолжение 10–15 минут.

140. ТРУБОЧКИ СО СЛИВКАМИ

Мука 2 стакана
Сахарная пудра 1 ½ стакана
Яйца 4 штуки
Молоко ¾ стакана
Крем (см. главу V)

Просеянную муку смешивают с сахарной пудрой и замешивают тесто на яйцах и молоке. Полученное тесто выкладывают чайной ложкой ровными кусочками на металлический лист, смазанный маслом, затем каждый кусочек теста размазывают в ровный тонкий блинчик. Выпекают блинчики при температуре 230–240° до золотистого цвета. После этого их в горячем виде свертывают в трубочки или в фунтики (конусные трубочки), которые в холодном виде заполняют взбитыми сливками.

141. САХАРНЫЕ ТРУБОЧКИ, ВЫПЕЧЕННЫЕ В ФОРМЕ

Мука 1 стакан
Сахар-песок 1 стакан
Масло сливочное ¾ стакана
Яйца 6 штук
Крем из взбитых сливок (см. главу VI)

Масло растирают добела, всыпают сахар, не переставая

растирать, и вводят яйца постепенно, по одному. В хорошо растертую массу всыпают медленно муку и вымешивают тесто до эластичного состояния. Готовое тесто накладывают по одной чайной ложке в форму (см. рис. 27), раскаленную и смазанную маслом (форму надо смазать только один раз). Выпеченные блинчики в горячем состоянии быстро свертывают в трубочки, которые затем в охлажденном виде наполняют кремом из взбитых сливок.

142. ПЕЧЕНЬЕ ПАЛОЧКИ

Мука 2 ½ стакана
Сахарная пудра 2 стакана
Корица толченая 2 столовые ложки
Белки 6 штук
Молоко ¾ стакана

Яичные белки, взбитые с сахаром и корицей, смешивают с мукой и молоком. Хорошо вымешенное тесто выкладывают чайной ложкой небольшими кусочками на металлический лист, смазанный маслом, и размазывают в виде тонких блинчиков.

Выпекают блинчики при температуре 200–220° до золотистого цвета. Блинчики в горячем состоянии накручивают на ровные деревянные палочки. После охлаждения блинчиков палочки вытаскивают.

ТЕСТО ДЛЯ КОВРИЖЕК И ПРЯНИКОВ

143. ЗАВАРНАЯ КОВРИЖКА

Мука 3 ½ стакана
Мед ½ стакана
Сахар-песок 1 стакан
Масло сливочное 1 столовая ложка
Яйца 2 штуки
Вода ½ стакана
Корица 1 чайная ложка
Аммоний углекислый и сода по ½ чайной ложки

Воду, сахар и мед соединяют и разогревают до горячего состояния, но не доводят до кипения. В теплую массу всыпают 2 ½ стакана муки и соду. Все хорошо перемешивают и оставляют на сутки. По истечении суток добавляют оставшуюся муку, углекислый аммоний, масло, яйца и корицу. Хорошо вымешенное на столе тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 1,5 см и укладывают на металлический лист, посыпанный мукой.

Верх коврижки смазывают яйцом и выпекают при температуре 200–220°. Испеченную коврижку покрывают глазурью или помадной (см. главу V).

144. КОВРИЖКА С ГВОЗДИКОЙ

Мука 4 стакана
Сахар-песок 1 стакан
Мед 1 стакан
Яйца 2 штуки
Миндаль ½ стакана
Сода 1/3 чайной ложки
Корица и гвоздика по 1 чайной ложке

Яйца растирают с сахаром, добавляют стакан меда, корицу молотую, гвоздику в порошке и соду. В хорошо перемешанную массу всыпают муку и выбивают до эластичности. Готовое тесто выкладывают на металлический лист, посыпанный мукой, разравнивают и посыпают рубленым миндалем.

Выпекают коврижку при температуре 200–220° в течение 30–40 минут.

145. КОВРИЖКА С ИЗЮМОМ

Мука 2 ½ стакана
Изюм 1 ½ стакана
Масло 2 столовые ложки
Яйца 3 штуки
Корица 1 столовая ложка
Простокваша ½ стакана
Сахар-песок ¾ стакана
Аммоний углекислый ½ чайной ложки

Хорошо промытый изюм пропускают через мясорубку. Изюмную массу смешивают с яйцами, толченой корицей, простоквашей, сахаром и маслом. Затем вводят муку, аммоний, все хорошо вымешивают и оставляют на 30–40 минут. После этого тесто раскатывают на столе, подпыленном мукой, в пласт толщиной 2 см и переносят на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Верх пласта смазывают яйцом, и вилкой или ножом на поверхности коврижки делают полоски.

Выпекают коврижку при температуре 200–220°. Готовую коврижку покрывают глазурью (см. главу V).

146. КОВРИЖКА НА ЯЙЦАХ

Мука 2 ½ стакана
Яйца 6 штук
Сахар-песок ½ стакана
Мед 2 стакана
Корица молотая 1 столовая ложка
Цукаты рубленые ½ стакана
Миндаль рубленый ½ стакана

Желтки яичные, отделенные от белков, растирают с сахаром до исчезновения сахарных крупинок. В растертую массу вливают мед, выбивают ее до белого цвета, после этого кладут рубленые цукаты, корицу, миндаль, постепенно добавляют муку, все хорошо перемешивают и соединяют с взбитыми белками. После добавления белков массу осторожно перемешивают сверху вниз, чтобы их не помять.

Готовое тесто выливают в форму, смазанную маслом, и выпекают при температуре 200–220°. Готовую коврижку нарезают на равные кусочки.

147. МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ

Мука 7 стаканов
Сахар-песок 1 стакан
Мед 2 стакана
Аммоний углекислый или сода ½ чайной ложки
Вода ¾ стакана

Сахар, мед и воду смешивают, ставят на огонь и доводят до кипения. После этого слегка охлаждают и при постепенном добавлении муки замешивают тесто, которое ставят на 15–18 минут для охлаждения. В охлажденное тесто вводят углекислый аммоний, предварительно разведенный в воде. Тесто, хорошо вымешенное с аммонием, оставляют на столе минут на 8—10, затем раскатывают в пласт толщиной 1–1,5 см и нарезают пряники специальной выемкой или стаканом. Сформованные пряники раскладывают на металлическом листе, подпыленном мукой, и выпекают при температуре 220–240° в продолжение 15–18 минут.

148. МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ СДОБНЫЕ

Мука 4 стакана
Вода ½ стакана
Яйца 3 штуки
Масло сливочное 1 столовая ложка
Мед 1 стакан
Корица молотая 1 столовая ложка
Гвоздика молотая ½ чайной ложки
Сода ½ чайной ложки
Миндаль 1 стакан

Смесь из меда и воды ставят на огонь и доводят до кипения. Затем в чуть охлажденный сироп постепенно всыпают муку, соду и вводят растертые яйца, масло, корицу, гвоздику и мелко нарубленный миндаль. Все хорошо перемешивают и выкладывают тесто на стол. Затем тесто раскатывают на столе, обильно подпыленном мукой, в пласт толщиной 1–1,5 см и нарезают пряники стаканом или выемкой (см. стр. 2). Пряники раскладывают на холодном листе, подпыленном мукой.

Выпекают пряники при температуре 210–220° в течение 15–16 минут.

149. МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Мука 2 стакана

Мед 1 стакан
Сахар-песок ½ стакана
Яйца 2 штуки
Масло сливочное 1 столовая ложка
Сода ½ чайной ложки
Корица толченая ½ чайной ложки
Гвоздика толченая 1/3 чайной ложки
Рубленые грецкие орехи ½ стакана

Растопленный на огне мед смешивают с сахаром, затем постепенно засыпают муку. Готовое тесто ставят в прохладное место до охлаждения. В холодное тесто разбивают яйца и добавляют разведенную в небольшом количестве воды соду. Хорошо все вымешивают, затем вводят распущенное масло, толченую корицу, гвоздику и рубленые орехи. Тесто раскатывают на столе, подпыленном мукой, и формуют пряники, которые раскладывают на холодном металлическом листе, смазанном маслом.

Выпекают эти пряники при температуре 200–220 °.

150. ПРЯНИКИ МИНДАЛЬНЫЕ

Яйца 4 штуки
Мука 1 стакан
Сахар-песок 1 ¼ стакана
Миндаль рубленый и слегка поджаренный ½ стакана
Цедра с 1 лимона

Разбитые в кастрюлю целые яйца смешивают с сахаром и взбивают в однородную массу, после чего вводят муку, мелко нарубленный и слабо поджаренный миндаль и лимонную цедру, все замешивают в тесто слабой консистенции; готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1 см. Из пласта нарезают выемкой или стаканчиком прянички, которые выпекают при температуре 220–225°.

ТЕСТО ДРУГИХ ВИДОВ

151. МЕЛКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Мука 1 ½ стакана
Сахар-песок 1 стакан
Яйца 4 штуки
Масло сливочное 5 столовых ложек
Ванильный сахар 1/3 порошка

Яйца, смешанные с сахаром-песком, ставят на легкий огонь, взбивают веничком и доводят до состояния густой сметаны, затем их снимают с огня, слегка охлаждают и смешивают с мукой, ванильным сахаром и позже с маслом. Хорошо перемешенное тесто выкладывают на металлический лист, смазанный маслом, в виде небольших лепешек. Лепешки посыпают сахаром, оставляют для заветривания на 5–6 минут и выпекают при температуре 260–280°.

152. ШАКЕР-ПУРИ

Мука 3 ½ стакана
Масло сливочное ¾ стакана
Сахарная пудра 1 стакан
Яйца 1 штука
Молоко ½ стакана
Аммоний углекислый ½ чайной ложки
Ванильный сахар ¼ порошка

Сливочное масло растирают с сахарной пудрой, яйцами и молоком, после чего добавляют ванильный сахар и мелко растолченный аммоний. Всю массу тщательно перемешивают, всыпают муку и замешивают тесто крепкой консистенции. Тесто раскатывают на столе скалкой в пласт толщиной 1–1,5 см и стаканом нарезают фигурки в виде полумесяца.

Выпекают шакер-пури при температуре 220–250° в течение 25–30 минут.

153. КУРАБЬЕ

Мука 3 ½ стакана
Масло сливочное 1 ¼ стакана
Сахарная пудра ½ стакана
Яйца 5 штук
Ванильный сахар 1/3 порошка
Аммоний углекислый ½ чайной ложки

Масло тщательно растирают с сахарной пудрой и яйцами, добавляют углекислый аммоний и ванильный сахар. Затем в растертую массу всыпают муку и растирают все до однородной массы. Готовое тесто, прикрытое салфеткой, оставляют для отлежки на 8—10 минут. После этого тесто раскатывают на столе скалкой в пласт толщиной 12–15 мм и нарезают на крупные квадраты.

Выпекают курабье при температуре 200–210° в течение 15–20 минут.

154. СЛОЕНЫЕ БАТОНЧИКИ С ОРЕХАМИ

Мука 3 ½ стакана
Яйца 2 штуки
Вода 1 стакан
Соль 1/3 чайной ложки
Масло сливочное 100 г
Мед 1 стакан

Начинка:
Ядро грецкого ореха рубленое 1 стакан
Сахарная пудра 3 столовые ложки
Корица 1 чайная ложка

Из просеянной муки берут 2 ½ стакана и замешивают да воде с солью и одним яйцом тесто. Хорошо промятое тесто, покрытое салфеткой, выкладывают на стол на 25–30 минут. Затем масло соединяют с одним стаканом муки и формуют в небольшую квадратную лепешку. Отлежавшееся тесто раскатывают в пласт и на середину его кладут сформованное масло. После этого тесто завертывают конвертом, раскатывают в пласт толщиной 2 см, складывают, не разрезая, в четыре слоя и выносят на холод па 10–15 минут. Охлажденное тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и нарезают стаканом круглые лепешки. на которые раскладывают ореховую начинку (молотый орех, перемешанный с сахарной пудрой и корицей). Лепешки с начинкой закатывают в батончики таким образом, чтобы начинка не крошилась и не выпадала.

Готовые батончики укладывают на лист, смазанный маслом, сверху их смазывают яйцом.

Выпекают батончики при температуре 220–240° в течение 15–20 минут. Испеченные ореховые батончики в горячем виде накалывают на вилку попускают па 1–2 минуты в кипящий мед, после чего укладывают на блюдо и посыпают сахарной пудрой.

155. МИНДАЛЬНЫЕ СУХАРИКИ

Мука 1 ½ стакана
Масло сливочное ¾ стакана
Желтки 7 штук
Сахар-песок 1 стакан
Цукаты рубленые ½ стакана
Изюм ½ стакана
Миндаль рубленый ½ стакана

Яичные желтки растирают с сахаром добела и соединяют с растертым маслом, постепенно всыпают муку, хорошо промытый изюм, мелко нарубленный миндаль и нарезанные цукаты. Хорошо вымешенную массу выкладывают на стол, раскатывают ровным слоем толщиной 1 см и укладывают на металлический лист, смазанный маслом.

Верх пласта смазывают яйцом и посыпают крупно нарезанным миндалем. Ставят в печь при температуре 240–260°. Через 8—10 минут лист вынимают из печи, пласт разрезают на небольшие ромбики и вторично ставят в печь на 20–25 минут.

156. ПЕЧЕНЬЕ МОРКОВНОЕ

Мука 2 ½ стакана
Сахар-песок 2 стакана
Яйца 3 штуки
Масло сливочное 2 столовые ложки
Цедра с 1 лимона
Морковь сырая 1 кг

Хорошо промытую морковь варят до готовности в подсоленной воде, очищают от кожицы и пропускают через мясорубку. Затем морковное пюре протирают через волосяное сито. В протертую морковную массу кладут сахар, масло, яйца, лимонную цедру и сбивают все до пышности. После этого добавляют муку. Вымешенное тесто раскатывают на доске, посыпанной мукой, в пласт толщиной 1 см. Пласт нарезают на

всевозможные фигурки выемками или стаканом (рюмкой). Нарезанные изделия укладывают на металлический лист, смазанный маслом.

Выпекают печенье при температуре 240–260°.

157. ПЕЧЕНЬЕ ЛИМОННОЕ

Мука 2 стакана
Яйца 6 штук
Сахар-песок 1 стакан
Лимонная цедра с 1 лимона

Яйца, хорошо растертые с сахаром и лимонной цедрой, перемешивают с просеянной мукой до однородной массы. Тесто выкладывают небольшими порциями чайной ложкой на лист, смазанный маслом. Печенью придают круглую или овальную форму.

Выпекают печенье при температуре 260–280° в течение 8—10 минут,

158. КОРЖИ ИЗ ХЛОПЬЕВ (ПШЕНИЧНЫХ, ОВСЯНЫХ, КУКУРУЗНЫХ)

Сахар-песок 1 стакан
Яйца 2 штуки
Изюм ½ стакана
Хлопья пшеничные, овсяные и другие 2 стакана
Ванильный сахар ¼ порошка

Отделенные от белков желтки растирают с сахаром добела и добавляют к ним ванильный сахар и взбитые в крепкую пену белки. Все соединяют с хлопьями и изюмом. Полученную массу ложкой выкладывают кучками на хорошо смазанный лист. Выпекают коржи при температуре 200–210° в течение 35–40 минут.

159. ГОРКА

Мука 2 ½ стакана
Молоко ½ стакана
Желтки 3 штуки
Сметана 2 столовые ложки
Соль 1/3 чайной ложки
Сахар-песок 1 столовая ложка

Коньяк или водка 2 столовые ложки
Топленое масло или свиной жир 500 г
Мед 1 стакан

Просеянную муку собирают на столе в холмик, в котором делают углубление и вводят туда сметану, желтки, молоко, сахар, соль, коньяк, замешивают тесто крепкой консистенции и оставляют его для отлежки на 10–15 минут. После этого тесто разделывают в тонкие батончики (примерно как карандаш), которые нарезают на мелкие кусочки, рассыпая их по столу, чтобы не слипались. Свиной жир или топленое масло, а можно то и другое пополам, растапливают, доводя до горячего состояния, и в него опускают небольшими порциями нарезанные кусочки, которые жарят до золотистого цвета и увеличения в объеме в два — три раза, затем шумовкой вылавливая из жира, ссыпают на сито, застланное бумагой. Обжаренные таким образом кусочки теста опускают на 1–2 минуты в кипящий мед и укладывают горкой на тарелку,

160. ХВОРОСТ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)

Мука 3 стакана
Сахар-песок 2 столовые ложки
Молоко ½ стакана
Сметана 3 столовые ложки
Желтки 3 штуки
Соль ¼ чайной ложки
Сахарная пудра ½ стакана на обсыпку
Ванильный сахар 1/3 порошка
Жир для жарки 500 г

161. ХВОРОСТ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)

Мука 3 стакана
Молоко ½ стакана
Масло сливочное 2 столовые ложки
Желтки 4 штуки
Коньяк или водка 1 столовая ложка
Соль ½ чайной ложки
Сахарная пудра ½ стакана
Ванильный сахар 1/3 порошка
Жир для жарки 500 г

162. ХВОРОСТ (ТРЕТИЙ ВАРИАНТ)

Мука 3 стакана
Молоко ½ стакана
Масло сливочное 1 столовая ложка
Желтки 3 штуки
Ванильный сахар 1/3 порошка
Молоко сгущенное 2 столовые ложки
Соль ¼ чайной ложки
Сахарная пудра ½ стакана
Жир для жарки 500 г

Из просеянной муки и всех остальных продуктов (кроме сахарной пудры и ванильного сахара) замешивают тесто густой консистенции, дают ему отлежаться в течение 10–15 минут. Затем раскатывают на столе скалкой в пласт толщиной 1,5–2 мм и нарезают стаканом или специальной выемкой кружочки, которые перед жаркой в жире еще раз раскатывают. В кипящий жир следует опускать по одному кружочку, при погружении и жарке в жире кружочки нужно придерживать шумовкой. Жарят кружки до бледно-золотистого цвета. Готовый хворост, форма которого напоминает ракушки, посыпают сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Если же жира для жарки хвороста мало, то изделия формуют по-другому: раскатанный тонко пласт нарезают на полоски шириной 3–4 см, длиной 10–12 см, которые сплетают в узелки или, надрезая середину, свертывают жгутиками или завязывают бантиками.

Хворост можно сделать в виде цветочков. Для этого нарезают кружочки и складывают их по три штуки, один на другой, склеивая в середине белком. Цветочки погружают в растопленный жир, придавливая их в середине острой палочкой и удерживая в таком положении до готовности.

163. ЖИДКИЙ ХВОРОСТ

Мука 1 стакан
Молоко 1 стакан
Сахар-песок 2 столовые ложки
Яйца 4 штуки
Сахарная пудра ½ стакана

Отделенные от белков желтки растирают с сахаром до исчезновения сахарных крупинок. Разводят желтки молоком и выливают в муку, вымешивая все в однородную массу, затем вводят взбитые в крепкую пену белки. Тесто осторожно

перемешивают. После этого тесто начинают спускать в разогретый жир тонкой струей через вороночку, в носочек которой помещают тонкую деревянную палочку, которой регулируют спуск теста в жир.

Тесто разливают в разном направлении, чтобы хворост получался в виде сетки, затем осторожно шумовкой надавливают на сетку, погружая ее на 1–2 минуты в разогретый жир. Готовый хворост вылавливают шумовкой и посыпают сахарной пудрой. Таким путем выливают тесто несколько раз.

164. ВАФЛИ

Мука 1 ½ стакана
Яйца 6 штук
Масло сливочное 5 столовых ложек
Сахар-песок 2 столовые ложки
Соль ¼ чайной ложки
Сливки (или молоко) 1 стакан
Каймак (см. главу V)

Сливочное масло сбивают добела. Постепенно добавляют желтки, сахар, соль, продолжая сбивать массу до исчезновения сахарных крупинок. Затем добавляют муку, взбитые сливки и взбитые в крепкую пену белки. Тесто быстро перемешивают (иначе тесто может осесть). Кастрюлю с тестом ставят в холодную воду, тесто наливают в заранее очищенную, смазанную маслом и прокаленную вафельницу (рис. 27) по полной столовой ложке и выпекают на сильном огне. Можно выпекать в электрической вафельнице, продолжительность выпечки 3–4 минуты. Готовые вафли посыпают сахарной пудрой или обливают каймаком.

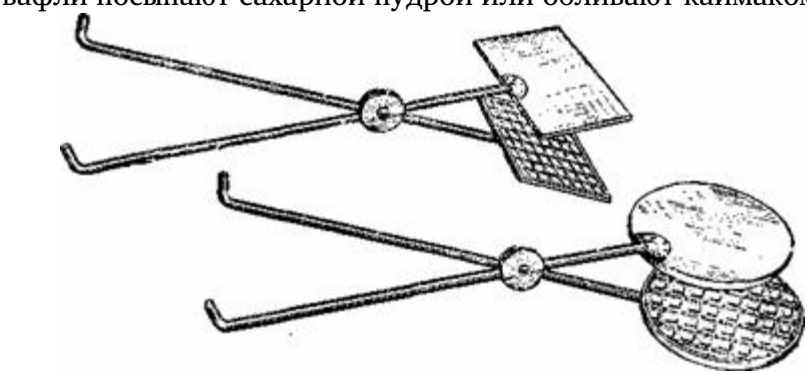


Рис. 27. Металлические формы: сверху — для вафель, снизу — для сахарных трубочек

165. БУЛОЧКИ К ЧАЮ

Мука 1 ¼ стакана
Желтки 4 штуки
Масло сливочное 2 столовые ложки
Сахар-песок 4 столовые ложки
Соль ½ чайной ложки
Вино 1 столовая ложка
Мак ½ стакана

В просеянную муку кладут сахар, масло, желтки, соль, вино, все хорошо вымешивают и подкатывают в длинную веревочку, от которой отрезают небольшие галушки размером с грецкий орех. Закругленные и слегка приплюснутые булочки раскладывают на металлическом листе, смазанном маслом. Поверхность булочки смазывают яйцом и посыпают маком.

Булочки выпекают при температуре 230–260° в течение 15–20 минут.

166. ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВОЕ

Мука 1 стакан
Орехи каленые 1 стакан
Сахар-песок ½ стакана
Масло сливочное 200 г
Желтки 3 штуки
Сахарная пудра 1 столовая ложка

Очищенные орехи поджаривают и пропускают через мясорубку, после чего растирают с сахаром и смешивают с мукой, желтками, маслом.

Вымешенное до эластичности тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, нарезают выемкой (см. стр. 2) всевозможные фигурки и раскладывают их на листе, смазанном маслом.

Выпекают печенье при температуре 250–260° в течение 10–15 минут. С листа печенье следует снимать в охлажденном состоянии. Печенье посыпают сахарной пудрой.

167. ПЕЧЕНЬЕ С МИНДАЛЕМ

Мука 1 ¼ стакана
Миндаль 200 г
Сахар-песок 1 стакан
Масло сливочное 3 столовые ложки
Белки 2 штуки
Вода 2 столовые ложки

Очищенный миндаль подсушивают, толкут в ступке или провертывают через мясорубку и растирают с сахаром, после чего смешивают с мукой, маслом, белками и водой. Замешенное тесто должно быть крепкой консистенции. Затем тесто (раскатывают в пласт толщиной 1 см и нарезают выемкой или стаканчиком, лепешечки раскладывают на металлическом листе, смазанном маслом.

Выпекают печенье при температуре 230–240° в течение 18–20 минут. Печенье снимают с листа в охлажденном виде.

168. ПЕЧЕНЬЕ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Ядро грецкого ореха 2 стакана
Мука 1 стакан
Масло сливочное ½ стакана
Сахар-песок ½ стакана
Желтки 2 штуки
Вино 1 столовая ложка

Ядра рубленого грецкого ореха (один стакан) поджаривают и толкут с сахаром или пропускают через мясорубку, после чего смешивают с мукой, маслом, желтками и вином. Хорошо промешенное тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и нарезают круглой выемкой или стаканом лепешечки, которые выкладывают на лист, смазанный маслом. Каждую лепешечку смазывают яичным желтком, на середину кладут четвертинку ядра грецкого ореха.

Выпекают печенье при температуре 230–240° в течение 25–27 минут.

169. КРЕНДЕЛЬКИ С МАКОМ

Мука 2 ½ стакана
Яйца 2 штуки
Масло сливочное 2 чайные ложки
Соль ½ чайной ложки
Вода ½ стакана
Мак ½ стакана

Просеянную муку собирают на столе в кучку с углублением в середине, куда закладывают соль, яйца, масло, воду. Тесто замешивают крепкой консистенции (как на лапшу). Хорошо натертое тесто раскатывают в жгут толщиной примерно с

мизинец и нарезают на равные кусочки, из которых делают крендельки. Скатанные крендельки варят в кипящей подсоленной воде до тех пор, пока они не всплывут на поверхность. После этого крендельки вытаскивают шумовкой, обмакивают в мак, раскладывают на металлическом листе, смазанном маслом, и выпекают при температуре 230–250° в течение 10–15 минут.

170. ПЕЧЕНЬЕ С ИЗЮМОМ

Мука 1 ½ стакана
Масло сливочное ¾ стакана
Сахар-песок 1 стакан
Изюм мелкий ½ стакана
Яйца 3 штуки

Масло растирают до размягчения, после чего всыпают сахар и растирают с маслом добела, постепенно вводя в массу по одному яйцу. Все хорошо сбивают до однородной массы, а затем смешивают с мукой и изюмом. Готовое тесто выкладывают в бумажный кондитерский мешочек и отсаживают на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, в виде ровных лепешечек, которые располагают друг от друга на расстоянии 5–6 см, так как при выпечке печенье расплывается.

Выпекают печенье при температуре 250–260° до зарумянивания краев.

171. ЧАЙНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С АНИСОМ

Мука 1 ¼ стакана
Сахар-песок 1 стакан
Яйца 5 штук
Анис 1 чайная ложка

Яйца смешивают с сахаром и ставят на огонь, непрерывно сбивая. Нагревают до теплого состояния, после чего снимают с огня и выбивают до увеличения в объеме в три раза и до загустения. Затем кладут анис и муку, все хорошо перемешивают. Тесто выкладывают в кондитерский мешочек и выпускают на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, в виде всевозможных фигурок. Фигурки осторожно посыпают сахаром-песком и ставят в теплое место на 40–50 минут до образования легкой корочки на поверхности печенья. После этого выпекают при температуре 200–220° до образования румяной корочки по краям.

172. КРЕНДЕЛЬКИ НА ЖЕЛТКАХ

Мука 1 ¼ стакана
Масло сливочное 2 столовые ложки
Сахар-песок 1 столовая ложка
Сметана 2 столовые ложки
Желтки 4 штуки
Цедра с ½ лимона
Сахар-песок для посыпки кренделей 1 столовая ложка

Просеянную муку собирают на столе кучкой, делают выемку, куда кладут масло куском, сахар, желтки, сметану, цедру с половины лимона, все перемешивают до однородной массы и раскатывают в длинный жгут толщиной примерно с мизинец. От жгута нарезают небольшие батончики, которые раскатывают в еще более тонкие жгутики и завертывают в крендели. Крендельки обмакивают в сахар-песок и укладывают на лист, смазанный маслом. Выпекают крендельки при температуре 240–250° в течение 10–15 минут.

То же тесто можно раскатывать в пласт толщиной 1 см и нарезать в виде фигурок.

173. МИНДАЛЬНЫЕ ГАЛЕТЫ

Мука ½ стакана
Сахар-песок 1 стакан
Миндаль 1 стакан
Масло сливочное 4 столовые ложки
Яйца 4 штуки

Масло твердой консистенции растирают с сахаром добела, постепенно вводят туда желтки и выбивают до пышности, затем всыпают муку и все хорошо перемешивают.

Очищенный и подсушенный миндаль пропускают через мясорубку или толкут в ступке, после чего смешивают с заранее растертой массой и вливают крепко взбитые белки. Хорошо перемешенное тесто отсаживают из бумажного кондитерского мешочка на лист, смазанный маслом, в виде лепешечек.

Выпекают галеты при температуре 240–250° в течение 18–20 минут. Готовые галеты горячими снимают с листа ножом.

174. ПИРОГ ТРОЙНОЙ

Для первого слоя:

Мука 1 стакан
Масло сливочное 4 столовые ложки
Сахар-песок ½ стакана
Яйца 1 штука
Соль ¼ чайной ложки

Для второго слоя:
Курага 300 г

Для третьего слоя:
Яйца 4 штуки
Сахар-песок ½ стакана
Мука 4 столовые ложки
Ванильный сахар ¾ порошка

Первый слой готовят следующим образом: просеянную муку смешивают с маслом, сахаром, солью и яйцами; замешивают тесто густой консистенции, после чего оставляют для отлежки на 8—10 минут. Затем тесто раскатывают в пласт размером с большую сковороду. Сковороду смазывают маслом, кладут на нее тесто и ставят в печь при температуре 220–230° на 10–15 минут. После этого пирог вынимают из печи, покрывают заранее приготовленной курагой (см. главу IV) и снова ставят в печь на 8 — 10 минут, потом покрывают приготовленным тестом для третьего слоя. Этот слой готовят так: желтки растирают с сахаром до исчезновения сахарных крупинок, затем засыпают муку с ванильным сахаром и взбитые в крепкую пену белки. Хорошо вымешенное тесто выливают на пирог с курагой, который выпекают при температуре 200–220° в течение 25–30 минут.

175. СУХОЕ ПЕЧЕНЬЕ С КОРИЦЕЙ

Мука 3 стакана
Яйца 2 штуки
Масло 3 столовые ложки
Сметана ¾ стакана
Сахарная пудра ½ стакана
Корица молотая 1 чайная ложка
Сода ½ чайной ложки
Соль ¼ чайной ложки
Сахар-песок для посыпки 1 столовая ложка

Сметану, яйца, масло, сахарную пудру, корицу, соль соединяют и растирают до однородной массы. Муку, смешанную

с содой, просеивают на доску, сгребают в кучку с углублением в центре, куда выливают всю взбитую массу, и замешивают тесто крепкой консистенции. Тесто, покрытое салфеткой, укладывают на тарелку и выносят для охлаждения на 25–30 минут. После этого из теста раскатывают пласт толщиной 0,5 см, выемочкой нарезают всевозможные фигурки, укладывают их на металлический лист, смазанный маслом, сверху посыпают сахаром-песком, смешанным с молотой корицей, и выпекают при температуре 220–230°.

176. КЕКС ВАНИЛЬНЫЙ

Мука 1 ½ стакана
Масло сливочное ¾ стакана
Яйца 8 штук
Сахар-песок 1 стакан
Изюм ½ стакана
Ванильный сахар ¼ порошка

В хорошо размятое масло кладут сахар, ванильный сахар; все растирают добела, затем, не прекращая растирания, вводят по одному восемь желтков и постепенно всыпают небольшими порциями муку. Хорошо вымешенное тесто ставят на 30–40 минут для охлаждения. Когда тесто охладится и загустеет, в него кладут хорошо промытый мелкий изюм и взбитые в крепкую пену 8 белков. Осторожно перемешенное тесто выкладывают в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, на дно которой кладут промасленную бумагу. Тесто в форме должно занимать не более ¾ высоты.

Выпекают кекс при температуре 200–220° в течение 50–60 минут. Готовность кекса узнают с помощью деревянной иглы.

177. КЕКС ОРЕХОВЫЙ

Мука 1 стакан
Сахарная пудра 1 стакан
Белки 1 стакан
Грецкие орехи, мелко нарубленные и растертые, 1 стакан
Изюм или цукаты ½ стакана

Просеянную муку смешивают с растертыми орехами и изюмом, белки взбивают в крепкую пену с постепенным добавлением сахарной пудры и соединяют с мукой, орехами, изюмом, осторожно вымешивают и выкладывают в форму,

смазанную маслом и посыпанную мукой, дно формы выстилают промасленной бумагой. Наливают тесто в форму на ¾ высоты.

Выпекают кекс при температуре 230–240° в течение 50–60 минут. Готовый кекс выносят в прохладное помещение на сутки.

178. КЕКС МИНДАЛЬНЫЙ

Мука пшеничная 1 стакан
Мука картофельная 5 столовых ложек
Сахар-песок 1 ½ стакана
Масло топленое 1 стакан
Яйца 8 штук
Миндаль рубленый 1 стакан

Масло, смешанное с сахаром, растирают до исчезновения сахарных крупинок. Не переставая мешать, постепенно вводят по одному яйцу, хорошо все выбивают до состояния однородной массы, а затем смешивают с мукой, крахмалом и мелко порубленным миндалем. Готовое тесто выкладывают в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, на ¾ ее высоты.

Выпекают кекс при температуре 210–220° приблизительно 40–50 минут.

179. КЕКС НА ДРОЖЖАХ

Мука 3 стакана
Яйца 7 штук
Сахар-песок ¾ стакана
Масло сливочное 1 стакан
Молоко ¾ стакана
Дрожжи 40 г
Соль ¼ чайной ложки
Ванильный сахар ¾ порошка
Орехи рубленые ½ стакана
Изюм мелкий ½ стакана

Из просеянной муки на столе делают холмик с углублением в середине, куда кладут разведенные молоком дрожжи и соль, замешивают крутое тесто (опару) и формуют его в булочку. Булочку опускают в кастрюлю с теплой водой (2,5–3 л) с температурой 30–32°, связывают салфеткой и ставят в теплое место для подъема опары. Когда опара увеличится в объеме в два раза, ее вылавливают из воды шумовкой и смешивают с заранее приготовленной сдобой (яйца растирают с сахаром добела, затем

соединяют с размятым маслом и ванильным сахаром). В готовое тесто всыпают изюм и рубленые слегка поджаренные орехи. Тесто выливают в форму, смазанную маслом, заполняя ее наполовину, и ставят в теплое место на подъем. Когда тесто в форме поднимется до ¾ высоты, форму ставят осторожно в печь при температуре 200–220° на 50–60 минут.

180. КЕКС ЛЕНИНГРАДСКИЙ

Мука 1 ½ стакана
Сахар-песок 1 стакан
Масло сливочное 9 столовых ложек
Яйца 2 штуки
Цукаты ½ стакана
Соль ¼ чайной ложки
Аммоний углекислый ¼ чайной ложки

Отделенные от белков желтки растирают с сахаром (½ стакана); в растертые желтки кладут масло, оставшийся сахар и разведенный в одной столовой ложке воды аммоний. Полученную массу выбивают до пышности, затем всыпают просеянную муку, цукаты, соль, снова хорошо вымешивают и соединяют со взбитыми в пену белками, осторожно перемешивая до получения однородного теста. Готовое тесто выливают в формы, смазанные маслом и посыпанные мукой или толчеными сухарями.

Выпекают кекс при температуре 220–230° в течение 45–55 минут.

181. КЕКС ПО-АНГЛИЙСКИ

Мука 3 стакана
Сахар-песок 2 стакана
Изюм мелкий 1 ½ стакана
Масло сливочное 1 ½ стакана
Цукаты ½ стакана
Яйца 10 штук
Сахарная пудра 2 столовые ложки
Ванильный сахар по вкусу

Отделенные от белков желтки смешивают с сахаром и заранее отмытым маслом, все тщательно растирают добела, после чего кладут вымытый изюм и мелко нарезанные цукаты, всыпают муку и перемешивают все до однородного теста, затем вливают белковую массу, взбитую в крепкую пену. Осторожно вымешенное

тесто выливают в форму или в маленькие формочки, смазанные маслом. Форму или формочки заполняют тестом только наполовину. Формы с тестом ставят в печь на металлическом листе.

Выпекают кексы при температуре 200–220° в течение 40–50 минут. Готовые кексы посыпают сахарной пудрой с ванильным сахаром.

182. КЕКС ТЕМНЫЙ

Мука 3 стакана
Сахар-песок 2 столовые ложки
Масло сливочное 7 столовых ложек
Яйца 9 штук
Мед 1 стакан
Изюм мелкий 1 стакан
Вишня без косточек сушеная 1 стакан
Цукаты апельсиновые ½ стакана
Лимон, нарезанный дольками, 1 штука
Миндаль рубленый 1 стакан
Цедра с 1 лимона
Рубленое ядро грецкого ореха ½ стакана
Корица молотая 1 столовая ложка
Соль ½ чайной ложки
Сода ½ чайной ложки

В кастрюлю кладут сахар, мед, масло, соль, все смешивают до однородной массы, затем добавляют яйца, корицу, муку, просеянную и смешанную с содой, все хорошо вымешивают и соединяют с изюмом, вишней, рублеными орехами, мелко нарезанными цукатами, лимонной цедрой и мелко нарезанным без семян лимоном. Перемешенное тесто выкладывают в форму, смазанную маслом и густо посыпанную толчеными сухарями. Для этого кекса форма требуется с толстыми стенками.

Выпекают кекс при температуре 200–220° в продолжение 50–55 минут.

183. КЕКС ЛИМОННЫЙ

Мука 1 стакан
Яйца 9 штук
Картофельная мука 2 столовые ложки
Сахар-песок 1 стакан
Масло сливочное ¾ стакана

Лимон

В растертое с сахаром масло постепенно вводят желтки, которые тщательно растирают, после чего всыпают муку, крахмал и цедру с целого лимона; в хорошо вымешенную массу вводят взбитые в крепкую пену белки, осторожно перемешивают все до однородного состояния и выливают в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой.

Выпекают кекс при температуре 200–220° в продолжение 50–60 минут.

Глава IV. ФАРШИ И НАЧИНКИ

184. ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ ДЛЯ ВАТРУШЕК

Творог 300 г
Сметана 2 столовые ложки
Яйца 2 штуки
Сахар-песок 1 столовая ложка
Мука 1 чайная ложка
Соль ½ чайной ложки
Ванильный сахар 1/3 порошка

185. ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ (ДЛЯ БОЛЬШОЙ ВАТРУШКИ)

Творог 600 г
Сметана ½ стакана
Сахар-песок ¾ стакана
Ванильный сахар 1 порошок
Яйца 3 штуки
Изюм ½ стакана
Соль 1 чайная ложка

Творог пропускают через мясорубку, после чего добавляют сметану, яйца, сахар, изюм, соль, ванильный сахар и все тщательно перемешивают до однородной массы.

186. НАЧИНКА ИЗ КУРАГИ

Курага 400 г
Сахар-песок ½ стакана

Курагу отмачивают в воде в течение 10–15 минут, после этого тщательно промывают и заливают горячей водой так, чтобы вода только чуть покрыла курагу. Проваренную в течение 10–15 минут курагу откидывают на сито или дуршлаг, а затем перемешивают с сахаром.

187. ФАРШ ИЗ ЩАВЕЛЯ

Щавель 1 кг
Сахар-песок 1 ½ стакана
Картофельный крахмал 1 столовая ложка

Щавель очищают от посторонней травы, укорачивают у него стебельки, споласкивают в проточной воде несколько раз, легонько отжимают и складывают на решето или дуршлаг для стока воды. Затем мелко шинкуют на столе или доске, засыпают картофельным крахмалом (лучше щавель обвалять в крахмале).

188. ФАРШ ИЗ МАКА

Мак 2 стакана
Мед ½ стакана
Сахар-песок 1 стакан

Перед употреблением мак просеивают, промывают несколько раз в горячей воде, заливают водой и ставят на слабый огонь, доводя до кипения (или заливают крутым кипятком, закрывают кастрюлю крышкой и оставляют на 20–30 минут), потом откидывают на сито или на покрытый марлей дуршлаг и оставляют до полного охлаждения. Остывший мак пропускают через мясорубку два раза, в пропущенную маковую массу кладут сахар и в некоторых случаях мед.

189. НАЧИНКА ИЗ ЧЕРЕМУХИ

Молотая черемуха 3 стакана
Сахар-песок 1 ½ стакана
Вода 1 стакан

Молотую черемуху просеивают, затем заливают стаканом горячей воды и плотно — закрывают, ставят минут на 40–60 в теплое место для набухания (если черемуха окажется очень густой и сухой, следует подлить еще воды, так как черемуха бывает разного помола и по-разному воспринимает влагу). После этого всыпают сахар, тщательно перемешивая всю массу.

190. ФАРШ РИСОВЫЙ С ЯЙЦАМИ

Рис 1 стакан
Масло или
маргарин столовый 4 столовые ложки
Яйца 4 штуки
Соль 1 столовая ложка
Вода 2 ½ стакана

Рис промывают в теплой воде несколько раз до удаления мути, после чего засыпают в кипящую подсоленную воду, туда же кладут жир. Варят рис до мягкости, затем откидывают его в дуршлаг до полного охлаждения. В охлажденный рис кладут круто сваренные и порубленные яйца и все смешивают.

191. ФАРШ МОРКОВНЫЙ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)

Морковь 500 г
Яйца 2 штуки
Сахар-песок 1 чайная ложка
Маргарин сливочный или масло 2 столовые ложки
Соль 1 столовая ложка

Промытую и очищенную морковь пропускают через мясорубку, затем в толстостенной сковороде или кастрюле тушат до мягкости. По окончании тушения добавляют соль, сахар, яйца, жир. Все хорошо вымешивают.

192. ФАРШ МОРКОВНЫЙ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)

Морковь 500 г
Яйца 2 штуки ложки
Сахар-песок 1 чайная ложка
Масло сливочное 2 столовые
Соль ½ столовой ложки
Вода 1 стакан

Очищенную и хорошо промытую морковь режут на тонкие ломтики, складывают в кастрюлю, заливают водой и тушат до мягкости. Готовую морковь рубят мелко в корытце сечкой или ножом на доске и смешивают с круто сваренными и порубленными яйцами, после чего добавляют масло, соль, сахар.

193. ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)

Капуста свежая 1 кг
Яйца 5 штук
Масло сливочное 3 столовые ложки
Соль 1 столовая ложка

Свежую капусту очищают от верхних загрязненных листьев. Предварительно вырезав из кочана кочерыжку, капусту мелко рубят на доске ножом или в корытце сечкой. Рубленую капусту обваривают кипятком, откидывают на сито или дуршлаг и обдают холодной водой. Затем дают стечь воде, — крепко отжимают, складывают в кастрюлю или в высокостенную сковороду и, добавляя масло, прожаривают до мягкости. Готовую капусту солят и смешивают с круто сваренными и порубленными яйцами.

194. ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)

Капуста 1 кг
Молоко 1 стакан
Масло 3 столовые ложки
Яйца 4 штуки
Лук репчатый 1 головка
Соль ½ столовой ложки

Очищенную и мелко порубленную капусту складывают в кастрюлю, заливают молоком, тушат до готовности и до исчезновения молока; лук репчатый рубят и обжаривают в масле, затем смешивают с тушеной капустой и с крутыми нашинкованными яйцами; все солят по вкусу.

195. ФАРШ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Капуста 1 кг
Лук репчатый 2 головки
Растительное масло 4 столовые ложки
Соль и перец по вкусу

Капусту перебирают, промывают в холодной воде несколько раз, откидывают в дуршлаг, дают стечь воде, отжимают и складывают в кастрюлю, прибавляют растительное или топленое масло и тушат до готовности. Отдельно жарят мелко нарезанный лук и вводят его в капусту, соль и перец добавляют по вкусу,

196. НАЧИНКА ЯБЛОЧНАЯ

Яблоки свежие 500 г
Сахар-песок ½ стакана

Яблоки обмывают, удаляя сердцевину, нарезают их ломтиками, укладывают в кастрюльку, пересыпав сахаром. В кастрюлю подливают воды две столовые ложки и тушат на слабом огне до тех пор, пока масса не станет густой.

197. НАЧИНКА ИЗ СУХИХ ФРУКТОВ

Урюк 100 г
Чернослив 100 г
Сабза 100 г
Сахар-песок 2 столовые ложки

Сухие фрукты тщательно промывают, заливают водой, чтобы она только их покрыла, и ставят варить на 10–15 минут. Затем из урюка и чернослива удаляют косточки, сваренные сухофрукты пропускают через мясорубку, в полученное пюре добавляют сахар и все хорошо перемешивают.

198. ФАРШ ИЗ САГО

Саго 1 стакан
Яйца 2 штуки
Масло 3 столовые ложки
Лук репчатый 1 головка
Вода для варки саго 12 стаканов
Соль по вкусу

Саго, промытое в холодной воде, заливают крутым соленым кипятком и, непрерывно помешивая, варят в течение 25–30 минут. Готовое саго должно быть прозрачным. Затем саго откидывают на сито или дуршлаг и обдают холодной водой. Когда вода стечет, саго перекладывают в посуду, солят по вкусу и перемешивают с круто сваренными, мелко нарезанными яйцами и поджаренным на масле луком.

199. ФАРШ ИЗ ВИЗИГИ

Визига 100 г
Масло растительное 3 столовые ложки
Лук репчатый 2 головки
Яйца 2–3 штуки
Соль и перец по вкусу

Визигу замачивают в холодной воде на 3–4 часа в большой кастрюле, так как при замачивании она сильно набухает и увеличивается в объеме в 3–4 раза. Разбухшую визигу споласкивают холодной водой и ставят варить на 2–3 часа. Готовая визига приобретает прозрачность и делается мягкой. После варки визигу откидывают на решето или дуршлаг и промывают холодной водой. Остывшую визигу пропускают через мясорубку или мелко рубят ножом. В измельченную визигу кладут соль, перец по вкусу, поджаренный лук и сваренные круто яйца. Все хорошо перемешивают. Этот фарш может быть использован и к рыбному пирогу, но без яиц.

200. ФАРШ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА С ЯЙЦАМИ

Лук зеленый 300 г
Яйца 5 штук
Масло сливочное 4 столовые ложки
Соль по вкусу

Сваренные круто яйца мелко рубят и перемешивают с мелко нарезанным зеленым луком и маслом. Соль кладут по вкусу.

201. ФАРШ ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

Сушеные грибы 50 г
Масло сливочное или растительное 3 столовые ложки
Лук репчатый 2 головки
Мука пшеничная 1 чайная ложка
Перец и соль по вкусу

Сушеные грибы тщательно промывают, а затем отваривают до мягкости. Отваренные грибы вторично промывают холодной водой и пропускают через мясорубку или мелко рубят ножом на доске. Измельченную грибную массу слегка поджаривают с маслом и смешивают с мелко нарубленным и поджаренным луком, а также мукой. Соль и перец добавляют по вкусу. Для приготовления грибного фарша с рисом в грибной фарш добавляют стакан отваренного риса.

202. ФАРШ ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ

Грибы соленые 500 г
Масло растительное 3 столовые ложки
Перец по вкусу
Лук репчатый 2 головки
Мука 1 чайная ложка

Соленые грибы заливают холодной водой на 40–60 минут. Затем откидывают на дуршлаг или волосяное сито. Когда вода с грибов стечет, их рубят мелко на доске и смешивают с мукой и поджаренным мелко рубленным луком. Перец добавляют по вкусу.

203. ФАРШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Мясо говяжье (мякоть) 500 г
Масло 2 столовые ложки
Лук репчатый 1 головка
Мука пшеничная 2 чайные ложки
Вода ½ стакана
Соль и перец по вкусу

Мясо промывают, освобождают от костей и сухожилий, разрезают на небольшие кусочки, провертывают через мясорубку с луком и жарят на сковороде с маслом, предварительно добавив немного воды. После жарки мясо следует опять провернуть через мясорубку или порубить в корытце сечкой, затем посолить, добавить перца по вкусу, посыпать мукой и все хорошо вымешать.

Мясной фарш можно приготовить и другим способом. Приготовленное сырое мясо режут на кусочки, обжаривают в жире и тушат до готовности, добавив немного воды. Тушеное мясо и поджаренный лук пропускают через мясорубку и разводят бульоном, полученным при тушении. Перец и соль добавляют по вкусу.

204. ФАРШ ЛИВЕРНЫЙ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)

Легкое 300 г
Сердце 100 г
Печень 100 г
Горло 100 г
Масло 2 столовые ложки
Лук репчатый 1 головка
Мука пшеничная 1 чайная ложка
Перец и соль по вкусу

Субпродукты (легкое, сердце, печень, горло) хорошо промывают в холодной воде, нарезают на небольшие кусочки, которые отваривают в соленой воде до готовности. Отваренные и охлажденные субпродукты пропускают через мясорубку, измельченный лук поджаривают в масле и смешивают с ливерным фаршем, добавляют муку, перец и соль по вкусу, все хорошо вымешивают. Если фарш получится очень сухим, то его можно разбавить бульоном, получившимся от варки субпродуктов.

205. ФАРШ ЛИВЕРНЫЙ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)

Промытые субпродукты сырыми пропускают через мясорубку с одной луковицей, затем жарят с маслом на сковороде до готовности, вторично пропускают через мясорубку или рубят в деревянном корытце сечкой, заправляют мукой и добавляют соль и перец по вкусу.

206. ФАРШ МЯСНОЙ С РИСОМ

Говядина 500 г
Рис ¼ стакана
Лук репчатый 1 головка
Масло растопленное 2 столовые ложки
Соль и перец по вкусу

Тушеное мясо (203) пропускают через мясорубку, смешивают с отваренным рисом и поджаренным луком, добавляют соль и перец по вкусу.

207. ФАРШ ИЗ ГОВЯДИНЫ ДЛЯ БЕЛЯШЕЙ

Говядина 500 г
Лук репчатый 2 головки
Вода ½ стакана
Соль, перец по вкусу

Мясо очищают от костей и сухожилий, моют и нарезают небольшими кусочками, пропускают с луком через мясорубку два раза. Фарш разводят водой, соль и перец добавляют по вкусу, В беляши используется фарш в сыром виде.

Глава V. КРЕМЫ, ГЛАЗУРЬ, ПРОМОЧКА, ПОМАДКА

208. ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ КРЕМ ЗАВАРНОЙ БЕЗ ЯИЦ

Сахар-песок 1 стакан
Вода 1 стакан
Мука 2 столовые ложки
Масло сливочное 250 г (или 1 стакан)
Ванильный сахар по вкусу

Положенный в кастрюльку сахар заливают полстаканом воды, ставят на огонь, непрерывно помешивая, доводят до горячего состояния и исчезновения сахарных крупинок; затем полстаканом воды заливают муку, размешивают ее до гладкости и эту массу постепенно вводят в разогретый сахарный сироп, не переставая помешивать. Полученную смесь нужно варить до состояния кашицы или густой сметаны. Затем массу ставят для охлаждения (до температуры парного молока), когда она остынет, добавляют масло, нарезанное мелкими кусочками, и ванильный сахар; все это сбивают деревянной веселочкой или ложкой в течение 50–60 минут, пока крем не сделается пышным, белым.

Такой крем употребляют для начинки эклеров, в прослойку тортов и на отделку тортов и пирожных.

209. КРЕМ С ЯЙЦАМИ

Сахар-песок 1 стакан
Молоко 2 стакана
Мука ½ стакана
Яйца 4 штуки
Ванильный сахар ¼ порошка

Яйца растирают с сахаром до исчезновения сахарных крупинок, затем всыпают муку и ванильный сахар и все растирают до эластичности; в растертую массу постепенно вливают горячее молоко, непрерывно помешивая деревянной веселочкой. Перемешанную массу ставят на небольшой огонь и, продолжая мешать, варят до густоты сметаны. Когда крем загустеет, его вымешивают особенно тщательно, так как он может пригореть. Доведенный до нужной консистенции крем снимают с огня и взбивают лопаточкой.

Готовый охлажденный крем употребляют в начинку, для слоек, эклеров и т. д.

210. КРЕМ ЛИМОННЫЙ НА ВОДЕ

Сахар-песок 1 ¼ стакана
Вода ½ стакана
Желтки 4 штуки
Цедра с ½ лимона
Сливочное масло 250 г

Сахар с лимонной цедрой заливают водой и доводят до кипения. Одновременно растирают желтки в кастрюле. В растертые желтки вливают тонкой струей сироп; когда сироп соединится с желтками, его вторично ставят на слабый огонь и, непрерывно помешивая, варят, при этом необходимо следить, чтобы не образовалось комков. Когда крем получится нужной густоты (консистенция негустой сметаны), его нужно охладить до состояния парного молока и затем соединить с маслом, нарезанным мелкими кусочками. После этого массу взбивают веселочкой до пышности.

Крем употребляют на отделку тортов и пирожных.

211. КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ

Сахар-песок 1 стакан
Яйца 1 штука
Молоко ½ стакана
Масло сливочное 200 г
Коньяк 1 столовая ложка
Ванильный сахар 1/3 порошка

Сахар заливают горячим молоком, ставят на огонь и, не переставая мешать, варят до густоты сливок, после чего охлаждают до температуры парного молока и постепенно по чайной ложке вливают в размятое масло, продолжая взбивать. Таким образом надо ввести весь сироп и массу взбить до пышности. Во взбитую массу кладут ванильный сахар и коньяк, хорошо все перемешивая. По желанию крем можно подкрасить, добавляя одну чайную ложку какао, жженку, малиновый сироп, клюквенный сок или какие-либо пищевые краски. Если крем получится рябоватый, то нужно его слегка разогреть и вторично взбить.

Крем употребляют для отделки и прослойки тортов и пирожных.

212. КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ «ШАРЛОТТ» (ДЛЯ ФИГУРНЫХ ТОРТОВ И ТОРТА «СКАЗКА»)

Сахар-песок 1 стакан
Масло сливочное 200 г
Яйца 1 штука
Молоко ½ стакана
Ванильный сахар ¼ порошка

Молоко и сахар нагревают, размешивают до исчезновения сахарных крупинок, после чего вводят в заранее взбитое яйцо тонкой струей во избежание заварки яйца. Полученный таким образом сироп охлаждают до состояния парного молока. Сливочное масло разминают в кастрюльке деревянной ложкой и в размятое масло постепенно небольшими порциями вливают сахарный сироп (примерно в три-четыре приема) при интенсивном помешивании крема и взбивают до пышности.

213. КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ «ШАРЛОТТ» (ШОКОЛАДНЫЙ)

Сахар-песок 1 стакан
Масло сливочное 200 г
Яйца 1 штука
Молоко ½ стакана
Какао 1 столовая ложка
Ванильный сахар ½ порошка

Технология изготовления крема такая же, как и сливочного.

214. КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ ДЛЯ СУХАРНОГО ТОРТА

Сахар-песок 1 ½ стакана
Молоко 2 стакана
Мука ½ стакана
Масло сливочное 300 г
Ванильный сахар ½ порошка

Сахар заливают одним стаканом молока и подогревают до растворения сахарных крупинок. Оставшимся молоком постепенно заливают муку и размешивают ее до однородной кашицы, которую при непрерывном помешивании вливают в горячий сахарный сироп и варят на слабом огне до загустения (консистенция густой сметаны). В охлажденную до температуры парного молока массу постепенно добавляют сливочное масло, заранее нарезанное на мелкие кусочки, и всыпают ванильный сахар. Все это делают при непрерывном выбивании деревянной лопаточкой или ложкой до пышной белой массы.

215. КРЕМ ЗАВАРНОЙ

Сахар-песок 1 стакан
Мука 2 столовые ложки
Молоко ¾ стакана
Яйца 5 штук
Масло сливочное 250 г
Сахарная пудра ½ стакана
Ванильный сахар 1/3 порошка

Яйца, хорошо растертые с сахаром, соединяют с мукой и растирают до исчезновения комочков, затем постепенно тоненькой струйкой вливают горячее молоко, непрерывно взбивая растертую массу. После этого массу ставят на огонь и варят до загустения (консистенция густой сметаны). Крем непрерывно помешивают, чтобы не пригорел. Доведенный до нужной густоты крем снимают с огня и охлаждают до температуры парного молока, затем вводят заранее отмятое и растертое с сахарной пудрой масло и ванильный сахар. Масло вводить нужно небольшими кусочками, не переставая взбивать. Крем взбивают до белой пышной массы.

216. КРЕМ КОФЕЙНЫЙ

Сахар-песок 1 стакан
Молоко ½ стакана
Яйца 1 штука
Масло сливочное 250 г
Кофе молотый 1 столовая ложка
Вода для кофе ½ стакана

Крутым кипятком (полстакана) заливают кофе и ставят на 15–20 минут на край плиты, затем сливают настой и процеживают его через частое ситечко или через марлю, сложенную в несколько раз. Кофейный отвар соединяют с молоком и сахаром и доводят до кипения. Одновременно с этим растирают яйцо и соединяют с кофейно-сахарным раствором, проваривая до густоты (консистенция негустой сметаны), охлаждают до температуры парного молока и вводят эту массу мелкими порциями (с чайную ложку) в размятое масло, непрерывно взбивая веселочкой или ложкой. Крем взбивают до пышности и увеличения в объеме в два раза.

Кофейный крем употребляют для отделки тортов и пирожных.

217. КРЕМ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Сахар-песок ½ стакана
Молоко 1 стакан
Желтки 2 штуки
Мука 1 столовая ложка
Ядро рубленое грецких орехов 2 стакана
Коньяк 1 столовая ложка

Желтки растирают с сахаром, коньяком и мукой, растертую массу разводят молоком и проваривают до загустения. Ядро грецких орехов рубят мелко, растирают в ступке или прокатывают на доске скалкой. Растертые орехи добавляют в готовую массу и хорошо все выбивают до пышного состояния.

218. КРЕМ ЗАВАРНОЙ БЕЗ МАСЛА

Сахар-песок 1 стакан
Молоко 2 стакана
Желтки 4 штуки
Мука 2 столовые ложки
Ванильный сахар 1/3 порошка

Желтки, отделенные от белков, растирают с сахаром, затем всыпают муку, все хорошо вымешивают до гладкости и постепенно, не переставая растирать, вливают небольшими порциями молоко, при этом надо следить, чтобы не было мучных комочков. После этого всю растертую массу ставят на огонь и проваривают до густоты (консистенция густой сметаны), затем добавляют ванильный сахар и выбивают крем до пышности.

Этот крем употребляется для начинки эклеров, слоеных пирожных, сдобных булочек.

219. КРЕМ ИЗ СГУЩЕННОГО МОЛОКА

Масло сливочное 250 г
Сгущенное молоко 1 стакан
Ванильный сахар 1/3 порошка
Ликер 1 чайная ложка

Несоленое сливочное масло разминают в миске и растирают добела. Сгущенное молоко вливают небольшими порциями (не более чайной ложки) в размятое масло, не переставая взбивать массу ложкой или небольшой деревянной веселочкой до пышности, в готовый крем добавляют ванильный сахар и ликер. Этот крем можно делать с добавлением кофе или какао.

220. КРЕМ СБИВНОЙ (СЫРОЙ)

Яичные белки 7 штук
Сахарная пудра 1 стакан
Ванильный сахар ¾ порошка

Отделенные от желтков белки взбивают до пышной пены с постепенным добавлением сахарной пудры и ванильного сахара. Крем взбивают не менее 20–25 минут.

Используется этот крем для начинки и отделки пирожных.

221. КРЕМ СБИВНОЙ ЗАВАРНОЙ

Сахар-песок 1 стакан
Белки 4 штуки
Вода ½ стакана
Ванильный сахар ¼ порошка

Сахар заливают водой и проваривают до пробы «твердый шарик» (см. стр.9). Одновременно с этим взбивают белки до крепкой пены, в конце взбивания в белки всыпают ванильный сахар и вливают тонкой струей горячий сахарный сироп, не прекращая взбивать крем. Очень важно установить верную пробу сиропа, так как от этого зависит качество крема. Процесс варки сиропа и взбивания белков следует заканчивать одновременно. Этот крем подкрашивают в любой по желанию цвет, а также ароматизируют по вкусу.

222. ГЛАЗУРЬ

Яичный белок 1 штука

Сахарная пудра 1 стакан

Лимонный сок или разведенная лимонная кислота (для устойчивости глазури) 8—10 капель

Отделенный от желтка белок взбивают спиралькой или венчиком в миске до увеличения белка в 3–4 раза. При взбивании белка постепенно небольшими порциями всыпают сахарную пудру, а затем добавляют кислоту или сок лимона (если нет сока и кислоты, можно капнуть 4–5 капель столового уксуса). Глазурь растирают до белого цвета и пышного состояния. При желании глазурь подкрашивают в требуемый цвет. В глазурь, кроме того, можно ввести какао, шоколад, жженку, процеженный клюквенный сок и т. д.

Глазурь используют для отделки тортов, пирожных, куличей, ореховой булки и т. д.

223. КАЙМАК

Сливки 3 стакана
Сахар-песок 1 стакан
Ванильный сахар ¼ порошка
Лимон 1 штука

Два стакана сливок, смешанных с сахаром и ванильным сахаром, варят на слабом огне до готовности (каймак готов, если капля, спущенная в холодную воду, загустевает до консистенции густой сметаны). При варке каймака нужно следить, чтобы он не пригорел. Доведенный до пробы каймак снимают с огня, охлаждают (можно поставить в посуду с холодной водой), затем взбивают лопаточкой, при этом добавляют по капле лимонный сок с целого лимона. Когда каймак хорошо будет растерт, т. е. станет густым и белым, в него вводят оставшийся стакан взбитых сливок. Массу хорошо вымешивают и выносят на холод.

Каймак используется для прослойки вафель.

224. ПОМАДКА

Сахар-песок 2 стакана
Вода 1 стакан

Сахар смешивают с водой и варят до пробы «слабый шарик» (сироп, влитый в холодную воду, не растворяется, а разминается в пальцах как мягкое тесто). Во время варки сиропа края кастрюли необходимо часто обтирать чистой мокрой тряпочкой, чтобы сироп не засахарился. Доведенный до пробы сироп снимают с огня и охлаждают (можно в посуде с холодной водой). Поверхность сиропа необходимо сбрызнуть холодной водой, чтобы не образовывалось сахарной корочки; остывший до температуры парного молока сироп взбивают веселкой до получения однородной белой массы. Готовую помадку накрывают чистой мокрой салфеткой. В белую помадку по желанию добавляют какао, крепкий кофейный отвар, соки любых ягод и фруктов. Перед употреблением в помадку добавляют немного воды и разогревают.

225. ПОМАДКА МОЛОЧНАЯ

Сахар-песок 2 стакана
Молоко 1 стакан

Сахар смешивают с молоком и при непрерывном помешивании деревянной лопаточкой варят до пробы «слабый шарик». В процессе варки края посуды обтирают чистой мокрой тряпочкой, чтобы избежать засахаривания сиропа. Готовый молочно-сахарный сироп охлаждают, а поверхность его сбрызгивают холодной водой. Когда помадка остынет до температуры парного молока, ее начинают взбивать веселочкой до образования однородной массы. Взбитую помадку накрывают мокрой чистой тряпочкой.

В молочную помадку можно также добавлять какао, шоколад, крепко отваренный кофе; ягоды в молочную помадку не кладут.

226. СИРОП ДЛЯ ГЛАЗИРОВКИ МЕДОВЫХ ПРЯНИКОВ И КОВРИЖЕК

Сахар-песок 1 стакан
Вода ½ стакана

Сахар, залитый водой, уваривают до пробы «толстая нитка» (см. стр. 9), снимают собравшуюся на сиропе пену и немного охлаждают, по желанию ароматизируют и приступают к глазировке коврижек или пряников. Коврижку или очень крупные пряники глазируют с помощью кисточки (которой смазывают изделия яйцом), а мелкие прянички опускают по нескольку штук в посуду с сиропом целиком. Покрытые глазурью пряники или коврижки помещают в очень теплое место (50–60°) и, разложив изделия на листы, подсушивают их до появления на них блестящей с белым налетом корочки.

227. СИРОП ДЛЯ ПРОМОЧКИ

Коньяк или десертное вино 1 столовая ложка
Лимонный сок 1 чайная ложка
Сахар-песок 1 стакан
Вода 1 стакан
Ванильный сахар ¼ порошка

В закипевшую воду кладут сахар и размешивают его до исчезновения сахарных крупинок, с закипевшего сиропа снимают собравшуюся пену и сироп охлаждают. К охлажденному сиропу добавляют ароматизирующие вещества и, если промочка идет на изделия с фруктовой начинкой, лимонную кислоту. Для промочки ни в коем случае нельзя использовать теплый сироп, так как изделия могут развалиться. Следует также помнить, что изделия не следует пропитывать, пока они теплые, от этого они также могут развалиться.

228. СИРОП КОФЕЙНЫЙ

Сахар-песок 1 стакан
Коньяк 1 столовая ложка
Кофе молотый 2 столовые ложки
Вода 1 стакан

Сахар заливают водой (полстакана) и нагревают до растворения сахарных крупинок; растворенный сироп доводят до кипения, на оставшемся количестве воды (полстакана) варят кофе, который ставят на край плиты для настоя. Через 15–20 минут кофе процеживают и чистый кофейный настой вливают вместе с коньяком в сахарный сироп, который тщательно размешивают а охлаждают.

229. ЗЕФИР ЯБЛОЧНЫЙ

Яблоки 400 г
Сахар-песок 1 ½ стакана
Вода 2 ½ стакана
Агар-агар 50 г
Белки 6 штук
Лимонная кислота по вкусу

Запеченные яблоки протирают сквозь сито. Промытый агар-агар заливают холодной водой по норме, указанной в рецептуре, и оставляют на 3–4 часа для набухания, затем в этой же воде ставят варить. Как только агар-агар закипит, в него кладут сахар и варят до тех пор, пока капля сиропа, спущенная на тарелку, не будет растекаться; после этого в агар-агар кладут протертое яблочное пюре и вторично доводят его до кипения. Во взбитые к этому моменту белки выливают тонкой струйкой горячий сироп, не переставая взбивать всю массу. Вливают разведенную в столовой ложке лимонную кислоту. Теплый зефир разливают в требуемые формы или противень, смоченный водой, и ставят на охлаждение.

Зефир можно готовить из малины, клубники, абрикосов и других ягод и плодов.

Глава VI. СЛАДКИЕ БЛЮДА

ЖЕЛЕ

Желе приготовляют из сахара, воды и желатина, а также из свежих ягод, плодов, сиропов, ягодных соков, из красного вина с добавлением ароматизирующих продуктов: ванильного сахара, лимонной и апельсиновой цедры, лимонной кислоты, лимонного сока, разных вин и ликеров. Готовое желе разливают в специальные формочки. Чтобы отделить застывшее желе от формочек, их на несколько секунд погружают в горячую воду. Желе, предназначенное для заливки мучных кондитерских изделий, охлаждают до тягучего состояния; заливают изделия в прохладном помещении.

Желатин перед употреблением споласкивают в холодной воде и заливают кипяченой водой на 30–40 минут; когда желатин набухнет, воду сливают, а желатин кладут в приготовленный сироп.

230. ЖЕЛЕ С КРАСНЫМ ВИНОМ

Сахар-песок 1 стакан
Красное вино 1 стакан
Вода 2 стакана
Желатин 2 столовые ложки
Ванильный сахар 1/3 порошка
Лимонная кислота по вкусу 0,5 г

Сахар заливают горячей водой (2 стакана) и добавляют заранее приготовленный желатин (не снимая с огня). Все тщательно вымешивают до растворения сахарных крупинок и желатина, доводят до кипения, после чего вливают вино, добавляют по вкусу ванильный сахар и лимонную кислоту и процеживают в горячем виде.

231. ЖЕЛЕ ЛИМОННОЕ

Лимон 1 штука
Сахар-песок 1 стакан
Вода 3 стакана
Желатин 1 столовая ложка

С лимона снимают цедру, заливают водой с сахаром, ставят на огонь и доводят до кипения, после чего добавляют

размоченный в воде желатин, все хорошо вымешивают до растворения желатина, затем вливают сок из лимона, снимают с огня и процеживают.

232. ЖЕЛЕ ВИШНЕВОЕ

Вишня 4 стакана
Сахар-песок 1 стакан
Вода 3 стакана
Желатин 1 столовая ложка

Спелую вишню споласкивают холодной водой и откидывают на решето или дуршлаг для стока воды. После этого вишню ссыпают в кастрюлю и толкут; толченую вишню вторично выкладывают на сито, слегка отжимая ложкой; отжимки заливают водой, доводят до кипения и процеживают. В чистый отвар кладут сахар, размоченный желатин и вишневый сок. Проваренный сироп до растворения желатина снимают с огня и процеживают.

233. ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

Апельсины 2 штуки
Сахар-песок 1 стакан
Вода 2 стакана
Желатин 1 столовая ложка
Лимонная кислота по вкусу

С апельсинов срезают корки. Мякоть апельсина режут на тонкие ломтики, удаляя зерна, засыпают полстаканом сахара-песка и ставят на 30–40 минут до образования апельсинового сока. Воду кипятят с полстаканом сахара, цедрой с апельсинов, кладут отмоченный желатин, мешают его до растворения, после чего снимают с огня, вливают апельсиновый сок и прибавляют по вкусу лимонную кислоту. Затем сироп процеживают, слегка охлаждают, разливают в приготовленные формы пли на пирог (слой желе должен быть не выше 1,5–2 см) и ставят в холодное помещение до загустения; на застывший слой желе кладут ломтики апельсина и заливают снова оставшимся желе.

234. ЖЕЛЕ В КОРЗИНОЧКАХ

Апельсины 3 штуки
Сахар-песок 1 стакан
Желатин 1 столовая ложка

Вода 3 стакана

Три апельсина обдают кипятком, протирают чистой тряпочкой досуха и разрезают пополам. Середину апельсина осторожно выбирают чайной ложкой, края вырезают зубчиками. Получается корзиночка (рис. 28). Корзиночку из апельсина наполняют апельсиновым желе.

Рис. 28. Корзиночка из корки апельсина для желе

235. ЖЕЛЕ ЯБЛОЧНОЕ

Яблоки 400 г
Сахар-песок 1 стакан
Вода 1 ½ стакана
Желатин 2 чайные ложки

Яблоки нарезают на дольки, удаляя при этом сердцевину, заливают водой и ставят на огонь, доводя до кипения, после чего всыпают сахар и проваривают яблоки до мягкого состояния. Проваренные яблоки протирают через дуршлаг. В протертое яблочное пюре кладут заранее подготовленный желатин, ставят на огонь и опять проваривают при непрерывном помешивании до растворения желатина.

236. ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ С ПЛОДАМИ

Молоко 1 ¼ стакана
Сахар-песок ½ стакана
Желатин 2 чайные ложки
Ванильный сахар ¼ порошка
Плоды 200 г

Молоко с сахаром кипятят до растворения сахарных крупинок, после чего добавляют заранее приготовленный желатин и ванилин, все хорошо размешивают, кипятят и разливают по вазочкам, в которые заранее положены плоды или ягоды; лучшими из них для желе являются очищенные и

разрезанные на дольки персики, сливы без косточек, абрикосы, вишня без косточек.

МУССЫ

Муссы готовят, так же как и желе, из соков свежих ягод и фруктов, сиропов, варенья разных сортов, меда и красных натуральных вин. Рецептура приготовления муссов такая же, как и желе, только мусс взбивают веничком во время его охлаждения. Взбивают мусс в прохладном помещении (Мусс можно также взбивать, помещая кастрюлю в посуду большего размера с холодной водой.) металлическим веничком в высокостенной посуде, так как при взбивании мусс увеличивается в объеме в 2–3 раза. Взбивать мусс следует до густой стойкой пены.

Готовый мусс разливают в приготовленные формы и ставят в прохладное помещение. Муссом, как и желе, можно заливать ягоды и плоды.

237. МУСС ИЗ СЫРЫХ ЯБЛОК

Яблоки 700 г
Сахар-песок ½ стакана
Желатин 2 чайные ложки
Вода 2 стакана
Лимонный сок 1 чайная ложка

Со свежих яблок снимают кожицу, которую заливают водой и ставят варить, когда кожица хорошо уварится, процеживают отвар через сито, кладут сахар, все размешивают и вводят заранее подготовленный желатин. Затем отвар ставят на плиту и, помешивая, варят до растворения желатина.

Очищенные от кожуры и залитые водой (чтобы не темнели) яблоки трут на терке и сразу же опускают в немного охлажденный желатиновый отвар. Когда яблочная масса будет вся введена, приступают к взбиванию мусса. Взбивают мусс до густоты сметаны, после чего разливают в формы.

238. МУСС ЯБЛОЧНЫЙ БЕЗ ЖЕЛАТИНА

Яблоки антоновские 500 г
Сахар-песок ½ стакана
Вода 1/3 стакана
Лимонный сок 1 чайная ложка

Вымытые яблоки нужно разложить на листе или на

сковороде, подлить немного воды, затем поставить в печь.

Когда яблоки станут мягкими, их протирают через сито; в протертое пюре выливают заранее разведенный водой сахар и начинают взбивать до тех пор, пока мусс не увеличится в объеме в 2–2 ½ раза и не станет белым. Если мусс получается недостаточно кислым, то во время взбивания вливают лимонный сок. Готовый мусс выкладывают в форму и ставят в прохладное место.

239. МУСС МАННЫЙ

Манная крупа 1/3 стакана
Сахар-песок 1 стакан
Вода 3 стакана
Клюква 1 стакан
Ванильный сахар ¼ порошка

Промытую клюкву толкут деревянным пестиком и разбавляют полстаканом горячей воды, затем процеживают через чистую марлю, клюквенные отжимки заливают оставшейся водой и ставят на огонь, кипятят несколько минут и вторично процеживают. На полученном отваре заваривают манную крупу. Во избежание образования комочков засыпать крупу надо медленно, не снимая кастрюлю с огня и непрерывно помешивая кашу ложкой. После 15-минутной варки на слабом огне всыпают сахар-песок и, не снимая с огня, кашу перемешивают и выносят на охлаждение. Когда манная каша остынет (но будет еще теплой), в нее вливают ранее отжатый клюквенный сок и ванильный сахар и начинают взбивать веничком до увеличения массы в объеме в два раза и до получения густой бледно-розовой пены. Готовый мусс разливают в приготовленные вазочки или формы.

Если нет металлического веничка, можно сваренную массу отделять небольшими порциями в глубокую миску или тарелку и взбивать вилкой.

240. МУСС ИЗ СВЕЖИХ ВИШЕН

Вишня без косточек 1 стакан
Белки 2 штуки
Сахар-песок 1 стакан
Ванильный сахар ¼ порошка

Из промытой спелой вишни удаляют косточки, очищенную

вишню соединяют в миске с высокой стенкой с белками и сахаром, затем начинают взбивать до образования крепкой пены и увеличения взбиваемой массы в объеме в 2–3 раза. В конце взбивания вводят ванильный сахар. Готовый мусс разливают по формам и выносят на холод на 1–2 часа.

241. МУСС ИЗ ОБЛЕПИХИ

Облепиха 2 стакана
Сахар-песок 1 стакан
Вода 4 стакана
Желатин 2 столовые ложки

Свежую или замороженную облепиху перебирают и промывают в воде, откидывают на сито или дуршлаг и толкут деревянным пестиком или ложкой, а затем разводят одним стаканом воды и протирают через сито. Отжимки заливают тремя стаканами воды, ставят на огонь, доводят до кипения и процеживают. В процеженный отвар кладут сахар и заранее приготовленный желатин, отвар ставят на огонь и, все время помешивая, доводят до кипения. Когда растворится желатин, отвар снимают с огня, немного остуживают, соединяют с процеженным соком облепихи и взбивают веничком до образования однородной пенистой массы. Когда масса начнет густеть, ее разливают по формочкам и ставят в прохладное место.

Взбивать мусс следует в холодном помещении. Можно кастрюлю поставить в посуду со льдом, снегом или холодной водой.

242. МЕДОВЫЙ МУСС

Мед 1 стакан
Желтки 5 штук
Густые сливки 1 стакан

Яичные желтки растирают и постепенно к ним добавляют мед. Когда получится однородная масса, ее ставят на слабый огонь и, непрерывно помешивая, доводят до густоты, затем снимают с огня и охлаждают. Сливки, заранее охлажденные, взбивают металлическим веничком до образования густой пены и соединяют с остывшими проваренными желтками и медом; все хорошо вымешивают и охлаждают.

КРЕМЫ

243. КРЕМ ИЗ СЛИВОК

Сливки 2 стакана
Молоко 1 ½ стакана
Желтки 3 штуки
Сахар-песок 1 ½ стакана
Желатин 2 столовые ложки
Ванильный сахар ¼ порошка

Яичные желтки растирают с одной ложкой сахара и разводят постепенно молоком, размешивая, чтобы не осталось комочков, затем вливают все молоко, вводят весь сахар, ставят на огонь и нагревают (не давая закипеть) до состояния густоты сливок. После этого в массу добавляют заранее замоченный желатин, размешивают до тех пор, пока он не растворится, снимают с огня, процеживают через редкое сито и охлаждают. Охлажденные сливки взбивают до образования густой пены, затем в них постепенно вводят охлажденное до комнатной температуры молочное желе. Хорошо перемешанную массу разливают в форму и охлаждают.

244. КРЕМ КЛУБНИЧНЫЙ

Сливки 2 стакана
Молоко 1 ½ стакана
Желтки 3 штуки
Сахар-песок 1 ½ стакана
Желатин 2 столовые ложки
Ванильный сахар ¼ порошка
Клубника 300 г

Вначале крем готовится так же, как и крем из сливок (см. стр.69). Очищенную клубнику споласкивают холодной водой и откидывают на решето или дуршлаг, часть ягод протирают. В не совсем остывший крем кладут протертые и оставшиеся цельные ягоды. Все хорошо перемешивают и разливают в формы. Этот крем можно готовить с малиной, персиками, абрикосами, и другими ягодами и плодами.

245. КРЕМ ВАНИЛЬНЫЙ

Сливки 4 стакана
Сахарная пудра 1 ½ стакана
Вода ½ стакана
Желатин 2 столовые ложки
Ванильный сахар ¼ порошка

Хорошо охлажденные сливки взбивают металлическим веничком до образования густой пены, после чего в них добавляют сахарную пудру и ванильный сахар. Затем в желатин, заранее приготовленный и растворенный в горячей воде, при непрерывном помешивании вливают тонкой струйкой сливки. Все размешивают и готовый крем выливают в форму.

В этот крем можно добавлять какао, шоколад, кофейный отвар.

246. КРЕМ КОФЕЙНЫЙ

Сливки 1 стакан
Сахар-песок 1 ½ стакана
Яйца 4 штуки
Кофе молотый 2 чайные ложки
Вода для заварки кофе ½ стакана
Желатин 2 чайные ложки

Отделенные от белков желтки растирают с сахаром, вливают в них полстакана кофейного отвара, в котором разведен и желатин. Массу слегка подогревают и соединяют со взбитыми в пену белками. Все охлаждают и соединяют со взбитыми сливками, а затем выливают в форму и выносят на холод.

247. КРЕМ ИЗ ПРОСТОКВАШИ

Простокваша 3 стакана
Сахарная пудра 1 стакан
Желатин 1 столовая ложка
Корица ½ столовой ложки
Вода ½ стакана

Холодную простоквашу хорошо разбивают металлическим веничком, затем кладут в нее сахарную пудру, корицу в порошке и растворенный в горячей воде желатин, все хорошо перемешивают, выливают в формочки и охлаждают.

248. КРЕМ ИЗ СМЕТАНЫ

Сметана 2 стакана
Сахар-песок 1 стакан
Желатин 2 чайные ложки
Ванильный сахар ¼ порошка
Вода ½ стакана

Посуду с охлажденной сметаной ставят в холодную воду, металлическим веничком взбивают сметану до увеличения в объеме в два раза. Затем, не переставая помешивать, всыпают сахар и ванильный сахар и вливают тонкой струей распущенный в горячей воде желатин. Хорошо промешанную массу разливают в формы.

В этот крем можно добавлять протертые свежие ягоды, плоды.

249. КРЕМ ИЗ ПРОСТОКВАШИ СО СМЕТАНОЙ

Простокваша 4 стакана
Сметана 1 стакан
Сахар-песок 1 ½ стакана
Молоко ¾ стакана
Желатин 2 столовые ложки
Яичные желтки 3 штуки
Корица молотая 2 чайные ложки

Желтки растирают с сахаром и разводят кипящим молоком, затем кладут заранее вымоченный желатин и, непрерывно помешивая, массу нагревают до растворения желатина. Соединенную с простоквашей сметану вымешивают веничком до однородной массы, добавляют молотую корицу и при непрерывном помешивании вливают ранее сваренные с желатином желтки. Хорошо перемешанную массу разливают в формы и выносят на холод.

250. КРЕМ ИЗ КЛУБНИКИ

Клубника 300 г
Сахар-песок 1 стакан
Сливки 1 стакан
Желатин 1 чайная ложка

Спелую клубнику перебирают, споласкивают и откидывают на сито, после чего протирают через редкое сито, полученное пюре смешивают с сахаром и ставят на холод. Охлажденные сливки взбивают металлическим веничком до образования густой

пены, смешивают с клубничным пюре и желатином, заранее подготовленным и разведенным в кипятке (1/3 стакана), всю массу быстро перемешивают и выливают в форму.

СЛИВКИ, СМЕТАНА, СНЕЖКИ, САМБУК

251. СЛИВКИ, ВЗБИТЫЕ С САХАРОМ

Сливки 2 стакана
Сахарная пудра ¾ стакана
Ванильный сахар ¼ порошка

Хорошо охлажденные сливки выливают в кастрюлю, которую ставят в холодную воду, и взбивают металлическим веничком до образования густой пены. После этого всыпают сахарную пудру и ванильный сахар. Массу хорошо размешивают и используют по назначению.

252. СМЕТАНА, ВЗБИТАЯ С САХАРОМ

Сметана 2 стакана
Сахар-песок ¾ стакана
Ванильный сахар ¼ порошка

Сметану, соединенную с сахаром-песком и ванильным сахаром, ставят на холод на 30–40 минут, затем взбивают металлическим веничком до образования густой пены и увеличения в объеме в два раза. Готовить взбитую сметану нужно перед употреблением, так как ее надолго оставлять нельзя: она сделается жидкой.

253. СНЕЖКИ

Яйца 6 штук
Сахарная пудра 2 стакана
Молоко 5 стаканов
Ванильный сахар ¼ порошка

Отделенные от желтков белки взбивают в крепкую пену с постепенным добавлением сахарной пудры (один стакан). Затем столовой ложкой в горячее молоко спускают комочки взбитых белков так, чтобы они не касались друг друга. Кастрюлю закрывают крышкой и снежки проваривают в течение 4–5 минут, после чего вылавливают их шумовкой и укладывают на волосяное сито. Когда все снежки будут сварены и выложены на сито, желтки растирают с оставшейся сахарной пудрой, постепенно

разводят двумя стаканами горячего молока (в котором варились снежки), вливают его тонкой струйкой и затем кладут ванильный сахар. Всю массу проваривают на огне до загустения, после чего охлаждают и обливают ею снежки, уложенные на блюдо.

254. САМБУК ЯБЛОЧНЫЙ

Яблоки 1 кг
Сахар-песок 2 стакана
Желатин 2 чайные ложки
Белки 3 штуки

Яблоки (рекомендуется кислого вкуса) промывают, укладывают на сковороду, добавляют небольшое количество воды, пропекают до мягкого состояния, протирают через сито и охлаждают. В холодное яблочное пюре кладут сахар и яичные белки, массу взбивают веничком до увеличения в объеме в 4–5 раз, вливают заранее подготовленный и растворенный в полстакане кипятка желатин, быстро вымешивают, разливают в формы для охлаждения.

КОМПОТЫ

255. КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

Яблоки 100 г
Груши 100 г
Абрикосы 100 г
Черешня 100 г
Сахар-песок 1 стакан
Кислота лимонная 1 г
Виноградное вино 2 столовые ложки
Вода 3 стакана

Очищенные яблоки и груши нарезают дольками, предварительно удалив сердцевину; у абрикосов и черешен удаляют косточки. Промытые фрукты заливают двумя стаканами воды и варят с сахаром минут 10–15, в смесь добавляют лимонную кислоту для предохранения очищенных плодов от потемнения. Для улучшения вкуса в готовый компот добавляют еще виноградное вино.

256. КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Сухие фрукты (смесь) 300 г
Сахар-песок ¾ стакана
Вода 5 стаканов
Кислота лимонная 1 г

Сушеные фрукты перебирают для удаления примесей, затем сортируют, отделяя яблоки и груши, так как они варятся значительно дольше других сухофруктов. Перебранные сухофрукты промывают в теплой воде, отобранные яблоки и груши заливают пятью стаканами холодной воды и при слабом кипении варят 20–30 минут. После этого в кастрюлю кладут остальные фрукты, сахар, лимонную кислоту и варят еще минут 8—10.

Сваренный компот до употребления ставят на 10–12 часов в холодное помещение для настаивания, при котором происходит переход экстрактивных веществ из плодов в сироп, отчего улучшается качество компота.

257. КОМПОТ ИЗ РЕВЕНЯ

Ревень 300 г
Сахар-песок ½ стакана
Корица ¼ чайной ложки
Вода 1 ½ стакана

Ревень очищают от верхнего слоя (волокна), споласкивают в воде и нарезают на небольшие куски. Из сахара и воды варят сироп, в кипящий сироп кладут нарезанный ревень и корицу, кипятят 2–3 минуты и охлаждают.

Глава VII. ВАРЕНЬЕ, ПРИПАСЫ, СОКИ

ВАРЕНЬЕ

Несмотря на то, что наша пищевая промышленность снабжает население в большом количестве разнообразными консервированными ягодами и плодами, вареньем, джемом, все же каждая хозяйка летом и осенью, когда в изобилии имеются в продаже ягоды и плоды, может сделать всевозможные заготовки. Самый распространенный в домашних условиях вид заготовки — это варенье.

Но не у каждой хозяйки получается хорошее варенье: варенье или выходит очень густое с неприятным привкусом гари, или вскоре после варки закисает и покрывается плесенью, или же засахаривается. Причин для таких неудач очень много. Неточная норма расхода сахара, неправильное установление пробы или даже неудачная расфасовка — все это может повлиять на качество и длительность хранения варенья.

Немаловажную роль в варке варенья играет посуда. Лучше всего варить варенье в специальном тазике — латунном, медном или из нержавеющей стали (алюминиевые кастрюльки в некоторых случаях меняют цвет сиропа, который получается синеватым).

В домашних условиях варить сразу следует не более 4–6 кг варенья. Большое количество ягод неудобно для варки, так как они мнутся при помешивании, сироп долго не закипает и при этом темнеет, теряется присущий данному варенью аромат. Сваренное варенье для охлаждения следует выложить в низкостенные эмалированные кастрюльки и по истечении 10–12 часов переложить в стеклянные банки, заранее промытые горячей водой, кальцинированной содой и хорошо просушенные на плите.

Плоды и ягоды для варки варенья желательно иметь совершенно свежие. Мыть следует плоды и крепкие ягоды, а нежные ягоды, например малину, ежевику, землянику, моют только в том случае, если они очень загрязнены. Перед мытьем ягоды перебирают, тщательно сортируют по состоянию зрелости, затем удаляют плодоножку у малины, сухие чашечки у смородины, веточки и т. д. Моют плоды и ягоды в холодной проточной воде, прополаскивая под струей в течение 2–3 минут, после чего откидывают на сито или решето для отсушки.

Некоторые плоды и ягоды после мытья проходят еще предварительную подготовку. Например, яблоки, айву, крыжовник, черную смородину обваривают в кипящей воде, некоторые плоды (абрикосы, сливы, яблоки китайка и др.) накалывают вилкой или деревянной иглой.

Дозировка сахара бывает разная. Она определяется кислотностью продукта. Если плоды или ягоды сладкие, то сахара следует брать в среднем не менее пяти стаканов на 1 кг. Если же ягоды пли плоды имеют повышенную кислотность, то норма сахара увеличивается до 8 — 10 стаканов на 1 кг.

Таким образом, варка варенья начинается с приготовления сырья взвешивания или отмеривания ягод или плодов, отмеривания сахара, подготовки соответствующей посуды: тазиков для варки, ложек для снятия пенок, мисок для пенок, мисок с холодной водой для определения пробы.

В очищенный, промытый и хорошо вытертый таз отмеривают требуемое количество сахара, наливают воду (в количестве, указанном в рецептах) и, помешивая ложкой, доводят на среднем огне до растворения сахарных крупинок, затем огонь усиливают, сироп доводят до пробы «слабый шарик» (см. стр. 9). После этого в сироп всыпают заранее отмеренное количество ягод, вновь ставят на огонь и доводят до кипения, при этом слегка встряхивают таз, чтобы плоды или ягоды погрузились в сироп. Нельзя варить ягоды на очень большом огне — сироп может вытечь из таза. Чтобы остановить сильное вскипание, нужно в середину кипящего варенья вылить чайную ложку холодной воды. Варенье немедленно осядет, в это время пламя нужно убавить или под таз подложить металлический кружок. Во время варки на поверхности варенья образуется пена, которую собирают ложкой. Чтобы удобнее снять пенки, таз сдвигают с огня и легким потряхиванием или кругообразными движениями пенку сдвигают в одно место и собирают. В процессе варки пенку снимают несколько раз.

Когда пенообразование прекратится, варенье приобретает темный цвет и заметную густоту, в это время и следует брать пробу. Самый примитивный прием взятия пробы — спустить одну каплю сиропа на тарелку. Если капля не расплывется, значит варенье готово, если же капля осядет, расплывется, то варку следует продолжать. Второй способ взятия пробы следующий: сироп, взятый в ложку, берут указательным и большим пальцами. Если при сжимании и разжимании пальцев образуется соединяющая ниточка, то это означает, что варенье достигло требуемой густоты и готово. При третьем способе взятия пробы ложкой зачерпывают из таза немного сиропа; если при наклоне ложки с ее края стекает густыми, медленно прерывающими каплями сироп, то варенье готово.

В варенье из ягод с малой кислотностью для предупреждения засахаривания и сохранения цвета сиропа добавляют лимонную кислоту (в количестве, предусмотренном рецептурой), которую

заранее растворяют в воде. Готовое и охлажденное варенье перекладывают в стеклянные банки небольшой емкости (0,5 и 1 л) для удобства хранения и выносят в прохладное сухое помещение. Время от времени банки с вареньем следует осматривать; при обнаружении испорченного варенья необходимо немедленно принять меры. Засахаренное варенье следует разбавить водой (на литровую банку варенья нужно добавить полстакана воды), поставить на огонь, довести до кипения и до полного растворения сахарных крупинок, проварить до пробы, непрерывно помешивая веселочкой, чтобы варенье не пригорело.

Закисшее варенье переваривают с добавлением сахара в виде сиропа; на литровую, банку варенья нужно приготовить сироп из одного стакана сахара и полстакана воды. Сироп варят до пробы «слабый шарик» и, не переставая мешать, вливают в готовый сироп испорченное варенье. Затем варенье снова проваривают до пробы, снимая несколько раз пенку.

258. ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ (ПЕРВЫЙ ВАРИАНТ)

Малина 1 кг
Сахар-песок 6 стаканов
Вода 3 стакана

В таз для варки варенья кладут сахар и заливают водой. Таз ставят на слабый огонь и помешивают содержимое, чтобы не подгорел сироп. Сироп доводят до кипения и полного растворения сахарных крупинок. После этого берут пробу, которая должна быть пробой «слабый шарик» (см. стр. 9). Малину очищают от плодоножек и, если она была загрязнена, отмывают, отсушивают в сите, взвешивают, помещают в эмалированную посуду и заливают готовым горячим сиропом. Осторожным потряхиванием посуды малину разравнивают по сиропу и оставляют на 30–40 минут (для выделения в сироп малинового сока). Сироп с ягодой осторожно переливают в таз для варки варенья, ставят на огонь, доводят до кипения и вторично отставляют таз на 10–15 минут. Затем варенье опять ставят на огонь и доваривают до пробы.

259. ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ (ВТОРОЙ ВАРИАНТ)

Очищенную и взвешенную малину укладывают в глубокое блюдо, засыпают ее полагающимся по рецептуре сахаром и выдерживают в прохладном помещении не менее 10–12 часов, пока малина не даст сока. После этого малину и сок осторожно

переливают в таз для варки варенья и ставят на медленный огонь. Содержимое изредка осторожно потряхивают до полного растворения сахара. После растворения сахара огонь усиливают, не давая варенью пригореть, варят его до пробы, снимая при этом пенку.

260. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

Земляника лесная 5 стаканов
Сахар-песок 3 стакана
Вода 3 стакана

Варят сироп из сахара и воды до пробы «слабый шарик» (см. стр. 9). В готовый сироп всыпают перебранную, промытую землянику и осторожно все перемешивают. Варят варенье в один прием до пробы; пену сгоняют легким потряхиванием таза. Готовое варенье переливают в эмалированные кастрюли для охлаждения.

261. ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ (САДОВОЙ)

Клубника 1 кг
Сахар-песок 7 стаканов
Вода 2 стакана
Лимонная кислота ¼ чайной ложки

Для варенья берут клубнику с плотными некрупными плодами одинаковой величины. Клубнику перед варкой очищают от плодоножек, веточек и загнивших плодов. Сахарный сироп. доведенный до пробы «слабый шарик» (см. стр. 9), снимают с огня и всыпают в него подготовленную ягоду. Таз осторожно потряхивают для того, чтобы ягоды покрылись сиропом. После этого варенье ставят на слабый огонь и, время от времени встряхивая, варят до пробы. В процессе варки следует несколько раз снимать собравшуюся пену. В конце варки можно добавить лимонную кислоту из расчета примерно 1 г на 1 кг ягод.

262. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЕЖЕВИКИ

Ежевика 7 стаканов
Сахар-песок 7 стаканов
Вода 2 стакана
Лимонная кислота ¼ чайной ложки

В таз для варенья всыпают сахар и вливают воду, разметанную массу ставят на небольшой огонь и варят до пробы «слабый шарик» (см. стр. 9). В горячий сироп всыпают подготовленную ежевику; потряхивают таз до тех пор, пока она погрузится в сироп. К концу варки варенья добавляют разведенную в небольшом количестве воды лимонную кислоту. Хорошо перемешанное варенье доваривают до пробы.

263. ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ

Вишня 1 кг
Сахар-песок 7 ½ стаканов
Вода 3 стакана

Спелую вишню надо вымыть, очистить от косточек, используя для этого специальную машинку (см. рис. 12) или головную шпильку, не бывшую в употреблении. Вылущенные косточки заливают водой, кипятят и на этом отваре варят сахарный сироп до требуемой пробы, затем всыпают приготовленные вишни. Варенье варят в один прием до готовности, время от времени потряхивая таз для сбивания в одно место пенки, которую собирают ложкой. Вишневое варенье можно варить и с косточками. Для такого варенья норма сахара снижается: вместо 7 ½ стаканов следует положить 6 стаканов.

264. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Черная смородина 1 кг
Сахар-песок 10 стаканов
Вода 4 стакана

Для варенья смородину выбирают спелую с крупными ровными ягодами. Если же ягода не очень спелая и мелковатая, ее следует перед употреблением перебрать, очистить от засохшей бородки и обдать крутым кипятком, затем накрыть чистой салфеткой и дать постоять минут 5–6, после чего воду слить, а ягоды высыпать в приготовленный кипящий сироп. Варят варенье до пробы, время от времени встряхивая таз и собирая накопившуюся пену.

265. ВАРЕНЬЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Красная смородина 1 кг
Сахар-песок 7 ½ стаканов

Вода 3 стакана

В тазу для варки варенья распускают сахар с водой и на легком огне, помешивая, дают сиропу закипеть (сахар должен полностью раствориться). Очищенную от веточек и промытую в холодной воде красную смородину всыпают в готовый сахарный сироп. Таз слегка потряхивают, чтобы ягода погрузилась в сироп, и выносят в прохладное место на 8—10 часов, затем варенье ставят на огонь, варят в два приема, доводя до готовности, охлаждают и раскладывают в банки.

266. ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Крыжовник 1 кг
Вишневые листья 1 горсть
Сахар-песок 7 ½ стаканов
Вода 3 стакана

Для варки варенья крыжовник собирают в недозрелом виде, крупный крыжовник при желании очищают от зерен, для чего разрезают бочок ягоды и шпилькой, не бывшей в употреблении, вытаскивают зерна; если же крыжовник варят с зернами, то у крупных ягод надрезают бочок, а мелкие ягоды варят цельными. Приготовленные к варке ягоды укладывают вперемежку с промытыми вишневыми листьями и обдают кипятком. Закрыв посуду с ягодами чистой салфеткой, выносят их в прохладное помещение на 5–6 часов. Приготавливают обычным способом сахарный сироп; отцеженные ягоды, отобранные от вишневых листьев, спускают к кипящий сироп. Вскипятив варенье один раз, его снимают с огня на 20–30 минут, затем варят до готовности.

267. ВАРЕНЬЕ ИЗ СЛИВЫ

Слива 1 кг
Сахар-песок 6 стаканов
Вода 3 стакана

Перебранную сливу промывают в теплой воде, разрезают ее для удаления косточек и заливают приготовленным сахарным сиропом пробы «слабый шарик» (см. стр. 9). Залитую сиропом сливу оставляют на 4–5 часов, после чего ставят на огонь и доводят до кипения, затем опять оставляют на 4–5 часов. После такой выдержки варенье снова варят, но уже до готовности.

Мелкую сливу варят с косточкой, перед варкой удаляют

плодоножки, плоды промывают и обливают горячей водой, в которой сливы должны находиться не менее 5 минут и откидывают сливы на решето. Подготовленные сливы опускают в горячий, доведенный до «слабого шарика» сироп. Варенье варят в два приема, в процессе варки снимают несколько раз пену.

268. ВАРЕНЬЕ ИЗ ЖЕЛТЫХ СЛИВ

Слива желтая 1 кг
Сахар-песок 10 стаканов
Вода 4 стакана

Зеленоватые сливы перебирают, моют, накалывают вилочкой или деревянной острой иглой в нескольких местах, укладывают в эмалированную или фаянсовую посуду. В тазу для варенья варят до «слабого шарика» (см. стр. 9) сахарный сироп и обливают им приготовленную сливу, которую, накрыв чистой салфеткой, оставляют на сутки. На следующий день сироп сливают в таз для варенья, доводят до кипения, вторично заливают им сливы и опять оставляют на сутки. На третий день сироп со сливами осторожно перемешивают в тазу для варенья, ставят на огонь и доваривают до готовности.

269. ВАРЕНЬЕ ИЗ РЯБИНЫ

Рябина 1 кг
Сахар-песок 7 ½ стаканов
Вода 3 стакана

Собранную после первых заморозков рябину очищают от веточек, промывают в холодной воде и откидывают на решето. Обсохшую рябину рассыпают на столе и легким нажимом скалки чуть раздавливают, затем укладывают в эмалированную или фаянсовую посуду, обдают кипятком и оставляют на 10–15 минут, после чего откидывают на решето. Варят сахарный сироп до пробы «слабый шарик» (см. стр. 9) и в этот сироп выливают приготовленную рябину. Варенье варят до готовности, время от времени снимая пенку.

270. ВАРЕНЬЕ ИЗ РЯБИНЫ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Рябина 1 кг
Сахар-песок 7 ½ стаканов
Крупно рубленные ядра грецкого ореха 2 стакана

Вода 3 стакана

Варенье из рябины с орехами варится так же, как и обычное рябиновое варенье, только в конце варки в варенье добавляют крупно рубленные ядра грецкого ореха.

271. ВАРЕНЬЕ ИЗ КИТАЙСКИХ ЯБЛОЧЕК

Китайские яблочки 1 кг
Сахар-песок 8 стаканов
Вода 4 стакана

Китайские яблочки варят целыми. Перед варкой укорачивают плодоножку (по желанию), удаляют засохшие чашелистики и моют яблочки. Подготовленные яблочки обдают горячей водой и оставляют на 8—10 минут. После этого сливают воду, яблочки споласкивают холодной водой и накалывают в нескольких местах. В тазу для варенья готовят сироп, доведенный до пробы «слабый шарик», опускают в него подготовленные яблочки; быстрым встряхиванием таза яблочки разравнивают по всему сиропу и снимают с огня на 3–4 часа. После такой выдержки таз с содержимым ставят на слабый огонь и доводят варенье до кипения, вторично снимают с огня на 1–2 часа, а потом доваривают до готовности.

272. ВАРЕНЬЕ ИЗ АБРИКОСОВ

Абрикосы 1 кг
Сахар-песок 7 стаканов
Вода 4 стакана
Лимонная кислота ¼ чайной ложки

Зрелые абрикосы сортируют, подбирая плоды, равные по величине, затем споласкивают их холодной водой и откидывают на сито. Крупные абрикосы разрезают пополам, удаляя при этом косточку. Все абрикосы всыпают в варочный таз с кипящим сахарным сиропом и встряхивают, чтобы плоды погрузились в сироп. Вначале варенье варят на слабом огне, затем огонь постепенно усиливают. Для перемешивания варенья таз снимают с огня, встряхивают его, сгоняя пенку в одно место, собирают ее ложкой и снова ставят таз на огонь. Эту процедуру повторяют несколько раз до тех пор, пока пенка не перестанет появляться. В конце варки вливают разведенную в небольшом количестве воды лимонную кислоту.

Мелкие абрикосы варят с косточкой. Перед варкой абрикосы промывают, накалывают деревянной иглой, обливают кипятком, выдерживают в течение 4–5 минут, сливают воду, обдают холодной водой и откидывают на сито для отсушки. Подготовленные абрикосы опускают в готовый сахарный сироп, доводят его до кипения на слабом огне, затем снимают на 30–40 минут, вливают разведенную кислоту и доваривают варенье до пробы.

273. ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛЮКВЫ

Клюква 1 кг
Сахар-песок 8 стаканов
Вода 4 стакана

Перебранную клюкву моют в нескольких водах, затем откидывают на сито для стока воды, обливают крутым кипятком, после этого воду сливают и используют ее при варке сиропа. В готовый сироп с пробой «слабый шарик» (см. стр. 9) всыпают обваренную кипятком клюкву и приступают к варке варенья. Первоначально варенье варят на медленном огне, затем постепенно огонь усиливают и варят до пробы.

274. ВАРЕНЬЕ КЛЮКВЕННОЕ С ЯБЛОКАМИ

Клюква 1 кг
Яблоки антоновские 1 кг
Сахар-песок 12 стаканов
Вода 5 стаканов

Выбранную и промытую клюкву обваривают крутым кипятком, откидывают на сито и протирают деревянной ложкой через волосяное сито. Яблоки, промытые и очищенные от сердцевины, нарезают на крупные дольки. В готовый сироп пробы «слабый шарик» кладут протертое клюквенное пюре и яблочные дольки и варят на небольшом огне, помешивая деревянной веселочкой или шумовкой. Варка продолжается 50–55 минут.

275. ВАРЕНЬЕ ИЗ КРУПНЫХ ЯБЛОК

Яблоки 1 кг
Сахар-песок 6 стаканов
Вода 3 стакана

В тазу для варенья ставят варить сахарный сироп. Одновременно приготовляют яблоки. Хорошо промытые яблоки очищают от кожицы, разрезают на дольки, удаляя сердцевину. В готовый сироп с пробой «слабый шарик» (см. стр. 9) закладывают яблочные дольки. Сироп с яблоками ставят на слабый огонь, постепенно доводят его до кипения и при слабом кипении варят до прозрачности. После этого варенье отставляют с огня. Если сироп после выдержки отойдет от требуемой пробы, то через 2–3 часа его следует прокипятить еще раз.

276. ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ

Айва 1 кг
Сахар-песок 7 ½ стаканов
Вода 3 стакана
Лимонная кислота ¼ чайной ложки

Промытую айву очищают от кожицы, кожицу заливают пятью стаканами холодной воды, ставят на огонь, доводят до кипения, процеживают и в процеженном отваре варят нарезанную дольками с очищенной сердцевиной айву. Варить айву нужно до мягкости. Затем отвар аккуратно сливают и процеживают через сито. На процеженном отваре варят сахарный сироп, доводя его до пробы «слабый шарик» (см. стр. 9). В кипящий сироп осторожно перекладывают сваренную айву; когда айва закипит, вливают разведенную кислоту, снимают пену и доваривают варенье до требуемой пробы на слабом огне. Варенье из айвы должно быть прозрачным.

277. ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ

Брусника 1 кг
Сахар-песок 7 стаканов
Вода 3 стакана

Перебранную бруснику промывают и откидывают на решето, чтобы стекла вода, затем ссыпают в эмалированную или фаянсовую посуду, заливают крутым кипятком на 2–3 минуты и вторично процеживают через сито. В тазу для варенья распускают сахарный сироп, доводя его до пробы «слабый шарик» (см. стр. 9), ссыпают в него обваренную бруснику, потряхивая таз, разравнивают ее по сиропу и варят в один прием до готовности.

278. ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ С ЯБЛОКАМИ

Брусника 0,5 кг
Яблоки 0,5 кг
Сахар-песок 7 ½ стаканов
Вода 3 стакана

Бруснику подготавливают так же, как и для варенья из брусники. Промытые яблоки очищают от кожицы и сердцевины, нарезают небольшими дольками и складывают вместе с брусникой в приготовленный сахарный сироп. Варенье варят на небольшом огне в один прием до готовности.

279. ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ С КОРИЦЕЙ И ГВОЗДИКОЙ

Брусника 1 кг
Сахар-песок 7 ½ стаканов
Вода 3 стакана
Корица в порошке 1 чайная ложка
Гвоздика 3–4 штуки

Подготовленную для варки бруснику (277), обваренную и отцеженную, высыпают в таз для варенья, засыпают сахаром, добавляют три стакана воды, кладут гвоздику и корицу, ставят на слабый огонь и при непрерывном помешивании варят до готовности.

280. ВАРЕНЬЕ ИЗ ГРУШ

Груши 1 кг
Сахар-песок 6 стаканов
Вода 2 ½ стакана

Мелкие груши более пригодны для варки варенья, так как мякоть их более плотная, чем у крупных груш. Груши очищают от кожицы и, если они мелкие, их не разрезают, а если крупные, то плоды разрезают пополам или на четыре части, обваривают кипятком, ставят на огонь на 5–6 минут, затем откидывают на сито и из процеженного отвара варят сахарный сироп. В готовый сироп опускают подготовленные груши, легким потряхиванием тазика погружают их в сироп. Варят варенье на слабом огне до готовности.

281. ВАРЕНЬЕ ИЗ КИЗИЛА

Кизил 1 кг
Сахар-песок 7 ½ стаканов
Вода 3 стакана

Ягоды кизила перебирают (перезревшие откладывают в сторону, так как они очень разваривaются; у пригодных к варке удаляют плодоножки), складывают в эмалированный или фаянсовый тазик, обдают горячей водой и, прикрыв салфеткой, оставляют на 10–15 минут. Воду сливают, кизил кладут в заранее приготовленный сахарный сироп, который затем доводят до кипения; легким потряхиванием таза сгоняют пену в одну сторону и собирают ее ложкой.

Варку кизилового варенья проводят в два приема; после первого закипания варенье оставляют на 6–7 часов, а затем опять ставят на огонь и доводят до готовности.

282. ВАРЕНЬЕ ИЗ ПЕРСИКОВ

Персики 1 кг
Сахар-песок 6 стаканов
Вода 2 ½ стакана
Лимонная кислота ½ чайной ложки

Отобранные для варенья персики складывают в посуду и обдают кипятком, затем сливают воду, персики очищают от кожицы и заливают холодной водой, смешанной с лимонной кислотой во избежание потемнения плодов. Когда все персики будут очищены от кожицы, их выбирают из подкисленной воды, укладывают в эмалированную посуду, обдают вторично кипятком, затем закрывают плотно салфеткой на 5–6 минут. В готовый сироп, доведенный до пробы «слабый шарик», выкладывают персики, доводят варенье до закипания и снимают с огня на 4–5 часов. После этого варят варенье до готовности. Мелкие персики варят без удаления косточки — цельными; крупные же персики после очистки кожицы разрезают, удаляя при этом косточку,

283. ВАРЕНЬЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

Апельсины, очищенные от корочки, 1 кг
Сахар-песок 7 стаканов
Вода 3 стакана

Перед варкой варенья снимают теркой цедру с одного апельсина, затем апельсины очищают от кожуры и разнимают на

дольки; осторожно прощупывая дольки, удаляют зерна. В тазике для варенья подготавливают сахарный песок со снятой с одного апельсина цедрой. В готовый сироп кладут апельсиновые дольки, ставят на огонь, доводят до кипения и быстро снимают с огня, после чего выносят на 1–1 ½ часа в прохладное место. Затем, придерживая апельсиновые дольки, сироп сливают, доводят до кипения и заливают им апельсиновые дольки. Через 1–1 ½ часа следует вторично слить сироп, прокипятить и опять залить им дольки, а потом сварить варенье до готовности.

ДЖЕМ, ПОВИДЛО

284. ДЖЕМ

Плоды или ягоды 1 кг
Сахар-песок 6 стаканов
Вода 2 стакана

Плоды и ягоды перед варкой подвергают нужной обработке: освобождают плоды от косточек, отбирают веточки, загнившие плоды и ягоды и т. д.

Для джема используют вполне спелые ягоды и плоды, можно брать и мятые, но не гнилые.

Джем должен иметь желеобразную консистенцию, для этого добавляют яблоки и айву, как более желирующие плоды.

Подготовленные соответствующим образом плоды перед варкой обдают кипятком, это придает им более желирующие свойства. Ягоды с плотной кожицей перед варкой перебирают, моют, отсушивают на сите, рассыпают на столе или широкой доске и вальцуют, накрывая рассыпанные по столу ягоды тонким листом фанеры и скалкой легонько прокатывая несколько раз. При этом кожица на ягодах кое-где лопается и при варке джема ягоды лучше пропитываются сиропом.

Джем в отличие от варенья варят в один прием, первоначально на слабом огне, а затем постепенно усиливая его. При варке джем непрерывно помешивают веселкой, доводя до требуемой пробы. Варка должна быть непродолжительной, во избежание затомления джема; процесс варки занимает в среднем приблизительно не более 20–25 минут. При варке нужно обязательно удалять появляющуюся пену.

Готовность джема, как и варенья, узнается по состоянию капли: быстро загустевшая капля указывает на готовность джема.

Готовый джем после варки тотчас же разливают в приготовленную хорошо прогретую посуду, лучше всего в стеклянные банки небольшого размера (0,5–1 л); наполненные джемом банки оставляют незакупоренными до появления на поверхности джема плотной корочки, после чего банки закрывают пергаментной бумагой и плотно обвязывают шнурочком.

Хранить джем нужно, как и варенье, в прохладном сухом помещении.

285. ПОВИДЛО

Плодово-ягодное пюре 1 стакан
Сахар-песок 1 стакан

Для изготовления повидла используют яблоки, сливы, абрикосы. Ягоды лучше варить с добавлением яблок, так как повидло из одних ягод получается жидким, яблоки же придают повидлу желеобразную консистенцию.

Приготовленные для варки повидла плоды и ягоды укладывают в кастрюлю, заливают водой и варят до мягкости, после чего протирают через сито. В полученное пюре добавляют сахар.

Приготовленное к варке пюре с сахаром варят на слабом огне, непрерывно его помешивая, чтобы не пригорело. Определение готовности повидла узнается с помощью капли. Готовое повидло снимают с огня, дают ему несколько остыть и затем перекладывают в подготовленные банки, лучше всего стеклянные. Банки закрывают так же, как и банки с джемом, и хранят в прохладном сухом помещении.

ПРИПАСЫ

286. ПРИПАС ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Смородина 1 кг
Сахар-песок 2 кг

Ягоды черной смородины отсортировывают через грохот, если же нет грохота, то рассыпают на столе. Ладонью откатывают более крупные ягоды, которые и идут на смородиновый припас. Мелкие же ягоды можно использовать на повидло или пюре. Отсортированные таким образом ягоды тщательно промывают в нескольких водах и откидывают на сито. Когда вода стечет, ягоды укладывают в посуду (только не эмалированную, так как эмаль при надавливании пестиком может отскочить, и не луженую, которая окисляется и придает ягоде синий цвет). Лучше всего для этого использовать посуду деревянную или из нержавеющей стали. Ягоды тщательно толкут деревянным пестиком до полного измельчения. Если нет подходящей для этого посуды и деревянного пестика, тогда ягоду пропускают через мясорубку, в полученное пюре всыпают мелкий сахар-песок, предварительно просеянный через сито, и тщательно все перемешивают. Затем посуду плотно завязывают салфеткой, через 3–4 часа снова перемешивают припас. Перемешивание припаса продолжают до тех пор, пока почти полностью не растворятся сахарные крупинки. Если же этот процесс не довести до конца, то нерастворенный сахар осаживается на дно и смородиновое пюре начинает бродить.

Доведенный до готовности смородиновый припас раскладывают в стеклянные банки, заранее промытые, ошпаренные и просушенные, покрывают их пергаментом и завязывают шпагатом.

Хранят банки в прохладном сухом месте.

287. ПРИПАС ИЗ РЕВЕНЯ

Ревень очищенный 1 кг
Сахар-песок 7 ½ стаканов

Ствол ревеня очищают от нижней розовой части и от зеленого верха, со ствола снимают пленку. Очищенный таким образом ревень нарезают поперек на небольшие равные кусочки,

длиной примерно 2–3 см, затем споласкивают в холодной воде, кладут в таз для варенья, засыпают сахаром и ставят па огонь, беспрестанно потряхивая таз, пока не появится сок. Ревень варят до полагающейся для варенья пробы, все время помешивая ложкой.

Припас, доведенный до требуемой пробы, выливают в какую-нибудь эмалированную или фаянсовую посуду и, изредка помешивая, охлаждают. Охлажденный припас раскладывают плотно в стеклянные банки, которые обвязывают и хранят в прохладном месте.

Припас из ревеня используют на сладкие пироги.

288. ЦУКАТЫ

Цукатами называют плоды или нарезанную дольками кожицу некоторых плодов, проваренные в сахарном сиропе. Цукаты употребляют в изделия из теста, на отделку тортов, пирогов и сладких блюд.

Для варки цукатов используют кожицу лимонов, мандаринов, апельсинов, арбузов, дынь и цельные плоды: яблоки, груши, вишни, рябину, тыкву, айву.

Перед варкой цукатов кожицу срезают с плода и нарезают на мелкие кусочки в виде широкой лапши, затем заливают холодной водой на сутки. Воду меняют и вторично кожицу оставляют на сутки; после такой вымочки из корочек мандаринов, апельсинов, лимонов исчезает горечь. Вымоченные корочки откидывают на сито, потряхивая, отсушивают, затем кладут в таз для варенья, заливают сахарным сиропом, доводят до кипения, тут же снимают с огня и оставляют на сутки. На следующий день корочки варят, доводят до пробы, как на варенье, и опять таз отставляют на сутки. После этого цукаты варят до пробы «толстая нитка» (см. стр. 9).

Готовое варенье горячим выливают на сито с крупной ячейкой или дуршлаг и дают стечь сиропу в течение 2–2 ½ часов. Отсушенные таким образом цукаты раскладывают на металлические листы, застланные бумагой, ставят в теплое место для высушивания. Чуть подсушенные цукаты обваливают мелким сахаром-песком в тазике, миске или тарелке, сильно встряхивая посуду. Хорошо обвалянные в сахаре цукаты пересыпают на решето и отсеивают лишний сахар. Цукаты упаковывают в стеклянные банки, которые плотно обвязывают пергаментной бумагой и ставят в сухое прохладное место.

Цукаты из свежих плодов и ягод варят таким же образом, как и из корочек, исключая вымачивание в воде.

289. ЖЕЛЕ ИЗ МАЛИНЫ

Сок малины 2 стакана
Сок крыжовника 1 стакан
Сахар-песок 4 стакана
Лимонная кислота 1/3 чайной ложки

Для приготовления желе, так же как и для приготовления повидла, лучше всего использовать плоды и ягоды с повышенным содержанием пектина, например крыжовник, яблоки, айву, клюкву. Если желе приготавливают из ягодных соков, то рекомендуется добавлять соки указанных плодов и ягод. К малокислым плодам и ягодам следует добавлять лимонную кислоту, так как кислота тоже способствует желированию соков. Желе варят небольшими порциями из расчета не более 10 стаканов сахара, чтобы сохранить естественный цвет плодов и ягод. При варке желе следует пользоваться высокостенной посудой во избежание выкипания. Для примера приводится приготовление желе из малины.

Выжатый из малины сок соединяют с соком крыжовника и выливают в таз для варенья или кастрюлю, кладут сахар и варят до пробы «толстая нитка» (см. стр. 9).

Сок крыжовника можно заменить клюквенным соком или соком из красной смородины. Из других ягод и фруктов желе варят так же, как из малины.

Сок уваривают до первоначального объема без сахара. Измерение осуществляется таким образом: чистую лучинку очищают ножом, обваривают кипятком и измеряют ею глубину сначала сока, выжатого в кастрюлю, а потом сока, уваренного с сахаром. Готовое желе горячим разливают в стеклянные банки, снимая пену. Обвернутые в сырые салфетки или хорошо прогретые банки ставят в прохладное помещение. Когда желе совершенно остынет, банки или стаканы можно заклеить бумагой. Хранить желе следует в прохладном месте.

290. СМОКВА ИЗ СЛИВ

Сливовое пюре 2 стакана
Сахар-песок 2 стакана

Спелые сливы споласкивают, откидывают на дуршлаг, затем удаляют из них косточку, укладывают в кастрюлю, плотно закрывают и тушат на плитке до мягкости. Готовые мягкие сливы протирают через сито. Полученное пюре из слив отмеряют

стаканом, добавляют сахар, хорошо перемешивают и уваривают при непрерывном помешивании лопаточкой, чтобы пюре не пригорало ко дну посуды. Уваренное пюре делается густым и при помешивании совершенно отстает от дна таза. Готовое пюре разливают тонким слоем примерно в 1 см на блюдо или плоские тарелки, ставят в очень теплое место на 2–3 дня или в печь при температуре 40–50° на 10–15 часов. Подсохшую смокву нарезают на полоски шириной в два пальца, каждую полоску разрезают на несколько частей, обваливают в мелком сахарном песке и укладывают в банки, пересыпая сахаром-песком в небольшом количестве. Банки со смоквой заклеивают плотной бумагой или покрывают целлофаном и завязывают шпагатом.

Хранят смокву в прохладном помещении.

291. СМОКВА ИЗ РЯБИНЫ

Рябиновое пюре 2 стакана
Сахар-песок 2 ½ стакана

Спелую рябину снимают с кистей, отобрав ягоды покрупнее, промывают в теплой воде и откидывают на сито, после чего укладывают рядами в кастрюлю, закрывают плотно крышкой и тушат в печи или духовом шкафу при температуре 180–200° до мягкого состояния. Ягоды выкладывают в таз, заливают горячей водой так, чтобы они были только прикрыты, и варят до полного размягчения. Готовую массу протирают через частое решето или сито. Протертое ягодное пюре смешивают с сахаром и в дальнейшем поступают так же, как при варке смоквы из слив. Таким же способом можно приготовить смокву из яблок, абрикосов и т. д.

292. ЛИМОН В САХАРЕ

Лимоны 1 кг
Сахар-песок 7 ½ стаканов

Хорошие, неповрежденные лимоны тщательно моют в теплой воде, на чистой деревянной доске нарезают на тонкие кружочки (какие обычно режут для чая) и удаляют из них семена. Резать лимоны рекомендуется ножом из нержавеющей стали. Готовые лимонные кружочки укладывают в чистые сухие стеклянные банки емкостью в 0,5 л, пересыпая каждый ряд сахаром, поверх уложенных лимонов и на низ банки также насыпают сахар. Банки с нарезанными лимонами плотно обвязывают увлажненной

пергаментной бумагой и ставят в теплое место на 5–6 дней. При появлении сахарного сиропа байки опрокидывают дном кверху и оставляют так на сутки, после чего опять ставят дном вниз. Таким образом переворачивают банки до полного превращения сахара в сироп, а затем их выносят на холод.

Тем же способом готовят и апельсиновые кружки, с той лишь разницей, что на 1 кг апельсинов берут 5 стаканов сахара.

293. БРУСНИКА МОЧЕНАЯ

Брусника 1 кг
Сахар-песок 1 ½ стакана
Вода 3 стакана
Цедра с ½ лимона

Бруснику, если она не очень спелая, ставят в теплое место на 2–3 дня для дозревания, после чего ее перебирают, удаляя почерневшие и загнившие ягоды, промывают в холодной воде и откидывают на решето. Промытую бруснику укладывают в стеклянные или глиняные банки, а если замачивается большое количество ягоды, то берут небольшую дубовую или буковую кадочку. Сироп варят до полного растворения сахара и первого закипания, потом охлаждают и заливают им ягоду. Наполненную сиропом посуду плотно обвязывают пергаментом (кадочку закрывают деревянной крышкой) и ставят на хранение в холодное место.

294. БРУСНИКА МОЧЕНАЯ С ЯБЛОКАМИ

Брусника 1 кг
Яблоки китайские 500 г
Вода 5 стаканов
Сахар-песок 3 стакана

Вымытую бруснику укладывают в приготовленную посуду, чередуя с хорошо промытыми яблочками, и заливают все готовым хорошо охлажденным сиропом. В дальнейшем поступают так, как и при приготовлении моченой брусники.

Яблоки китайские можно заменить и другими, лучше антоновскими, которые перед употреблением разрезают пополам. Для ароматизации используют лимонную цедру или гвоздику с корицей. С этими специями кипятят сироп, который затем процеживают.

СОКИ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ

Во фруктовые и ягодные соки часто добавляют сахар, в особенности в этом нуждаются плоды с излишней кислотностью, например лимоны, апельсины, сливы, черная и красная смородина, голубика. Количество добавляемого сахара зависит от степени кислотности сока. Так, для приготовления лимонного сока на 1 л требуется 1 ½ — 2 стакана сахара, для апельсинового и мандаринового соков (менее кислых) — ½—¾ стакана сахара, для сока малины — ¾ стакана сахара и т. д.

Сахар добавляют в соки перед разливом их в бутылки и размешивают до исчезновения сахарных крупинок.

295. СОК ЯБЛОЧНЫЙ

Лучший яблочный сок получается из осенних и осенне-зимних сортов яблок, например антоновки, титовки, грушевки и т. д.

Для получения сока отбирают яблоки без червоточин и каких-либо поражений болезнями или вредителями. Перед употреблением яблоки моют, пропускают через мясорубку из нержавеющего металла с крупной сеткой или трут на терке из нержавеющего металла с крупными дырками. Яблочную мезгу складывают в специальные соковыжималки (см. рис. 11), а если их нет, то кладут в чистый и обваренный кипятком холщевый мешочек, который затем завязывают. Мешочек помещают в дуршлаг или на специальную дощечку с желобком; дуршлаг или дощечку подвешивают над какой-либо посудой, лучше эмалированной или стеклянной, в которую должен стекать отжатый сок. Сверху на мешочек с мезгой укладывают чистый деревянный кружок, а на него груз небольшого веса, постепенно вес груза увеличивают. Отжатый сок фильтруют через марлю, сложенную в несколько раз. После фильтрации сок в эмалированной посуде ставят на плиту и нагревают до 90–95° и сразу же разливают в чистые и хорошо прогретые бутылки. Закупоривают бутылки пробками, проваренными в воде, и заливают смолкой. Хранить сок нужно в прохладном месте.

296. СОК МАЛИНОВЫЙ

Перед употреблением малину быстро споласкивают чистой холодной водой и деревянным пестиком раздавливают в

кастрюле до тех пор, пока не останется ни одной целой ягоды. В получившуюся массу добавляют воду из расчета на 1 кг массы 1 ½ стакана воды и нагревают до температуры 60–70°. Далее поступают так же, как и при приготовлении яблочного сока.

Таким же способом готовят соки из земляники, белой и красной смородины, клюквы. Черную смородину, чернику, бруснику рекомендуется предварительно провернуть через мясорубку.

297. СОКИ ЛИМОННЫЙ И АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Лимоны или апельсины без повреждений моют и разрезают на половинки ножом из нержавеющей стали. Удалив семена, половину плода насаживают на конусную стеклянную или металлическую соковыжималку (рис. 11). От нескольких поворотов вокруг конуса сок выжимается и стекает в желобок, откуда его сливают в кастрюлю. Собранный сок фильтруют через марлю, которую кладут на дуршлаг или крупное сито, после чего сок нагревают до температуры 78–80°. Сок в горячем виде сливают в чистые согретые бутылки, закупоривают прокипяченной пробкой. После этого бутылки с соком ставят в кастрюлю с горячей водой (75–78°), в воде бутылки с соком выдерживают в течение 20–25 минут, затем кастрюлю снимают с огня и сок охлаждают.

Бутылки с готовым соком нужно хранить в прохладном помещении.